

DOMAINE DE VILLAINE

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

BOUZERON

2019

DESCRIPTION

Notre Bouzeron est issu de vignes d'Aligoté situées sur les meilleurs côteaux de l'Appellation. Depuis notre installation à Bouzeron en 1973, nous avons sélectionné, dans les très vieilles vignes de Bouzeron, où elles étaient de tradition, des variétés dites "dorées" qui, par opposition aux types dits "verts", donnent de plus petits rendements et des vins aromatiques plus fins.

Notre Bouzeron est un vin vif et fruité comme le veut le cépage, mais il présente aussi une finesse et une "rondeur" qui tiennent au caractère original du terroir.

Il faut apprécier ses qualités de fraîcheur et de "fruit" en le buvant jeune dans ses deux à trois premières années.

Puis, avec le temps, notre Bouzeron prend du "gras", de l'ampleur et peut se garder une dizaine d'années. Il faut le servir autour de 12 degrés, en apéritif ou avec des fruits de mer, des poissons et de nombreux fromages: chèvres, cantal, beaufort, parmesan, roquefort.

ELABORATION

Cueilli et trié à la main, le raisin est mis « entier » sur le pressoir. Le pressurage pneumatique est lent et doux afin d'obtenir des jus clairs et sans astringence. Les moûts fermentent en fûts, en cuves et foudres de chêne, où la température est contrôlée afin de conserver la fraîcheur et les arômes spécifiques de chaque vin.

DÉGUSTATION

La traduction du terroir à travers le cépage aligoté doré fait ressortir en le dégustant, des sensations de vivacité avec un nez franc, puissant, s'accordant entre des notes de craie, de fleurs de haies telles que aubépines, acacias et des notes poivrées, ou encore celles du croissant et de la brioche dorée. La bouche tout en étant ronde, dense, reste bien fraîche, vibrante d'une énergie minérale et d'une amertume désaltérante. On a envie de le « grumer ».



www.de-villaine.com



TASTEVINAGE®