

DOMAINE DE VILLAINE

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

BOUZERON

2021



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'année. 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

Issu de 17 parcelles différentes d'aligoté doré avec une moyenne d'âge de 65 ans et dont la plus vieille d'entre elles aurait environ 115 ans, vous retrouvez ce qui fait la qualité de notre Bouzeron : cette capacité pour l'aligoté doré de révéler les terroirs de Bouzeron ce qui lui a valu la reconnaissance en Appellation Village en 1997.

Son nez exprime l'essence d'un fruit mûr accompagnée de notes raffinées, peu boisées, intenses et fraîches liées aux agrumes, avec cette sensation de sentir le « péttrichor » (l'odeur de la pluie sur des cailloux). En bouche, on perçoit l'équilibre qu'il peut y avoir entre la rondeur du fruit, des notes de fleurs blanches et la délicatesse du grain du vin.

Un très beau Bouzeron dont nous regrettons qu'une seule chose : de ne pas en avoir produit plus.

A boire maintenant pour goûter la mémoire du fruit ou dans cinq ans pour découvrir le souvenir des terroirs marno-calcaires des hauts de coteau de Bouzeron.



TASTEVINAGE®

www.de-villaine.com