

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

BOUZERON

2022

DESCRIPTION

Notre Bouzeron est issu de vignes d'Aligoté situées sur les meilleurs coteaux 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

Même si le nez semble timide au départ, après quelques instants les notes fraîches et aromatiques liées au tilleul et les fleurs blanches le rendent très plaisant. En bouche, on perçoit la combinaison réussie entre la richesse de fruit provenant d'une belle et heureuse maturité de l'aligoté doré d'un côté et la solidité minérale de l'autre provenant de nos terroirs marno-calcaires si particuliers situés en haut de coteau à Bouzeron.

Très belle énergie dans ce vin typé qui montre en fin de bouche une touche amère qui rend le vin salin, digeste et confirme l'envie de le boire.

A déguster maintenant avec plaisir et gourmandise sur le fruit ou attendre trois à cinq ans pour découvrir la trame marneuse de ses 17 terroirs différents.

