

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

SAINT AUBIN 1ER CRU LES PERRIÈRES

2018

DESCRIPTION

Nous avons débuté la culture de notre Saint Aubin 1er Cru à partir de l'année 2014. Cette vigne est située au coeur d'un Climat, Les Frionnes, classé 1er Cru. Ce Climat des Frionnes s'étend sur trois lieux-dits : les Champs (le tiers Nord), Les Frionnes (le tiers central) et Les Perrières (le tiers Sud).

C'est par ce nom, Les Perrières que nous avons choisi de nommer notre vin sur l'étiquette de nos bouteilles parce qu'il nous semble bien caractériser le sol pierreux où la roche affleure ainsi que le vin marqué par une riche minéralité dont il en est issu.

ELABORATION

Les raisins sont laissés sur pied le maximum de temps afin que les grappes atteignent une maturité naturelle de haute qualité.

Vendangées à la main, les grappes sont ensuite pressées, vendanges entières, puis le jus qui en est issu est laissé débourbé naturellement avant que par gravité il ne soit entonné en cave.

Nous utilisons pour notre saint aubin 1er Cru Les Perrières quelques fûts neufs parmi les fûts d'un à trois ans et ½ muid (équivalent 500l).

L'élevage dure entre 12 et 18 mois sur lie sans bâtonnage.

Puis après soutirage et mise en masse des volumes de Saint Aubin, tout est mis en bouteilles et mis au repos pendant un an avant que le vin soit proposé à la vente. Cela explique les raisons pour laquelle nos premiers crus sont vendus avec un an de décalage.

DÉGUSTATION

Avec cette unique incursion depuis 2014 du domaine en Côte de Beaune (avec le Santenay 1er Cru rouge « Passetemps » en 2011), nous arrivons petit à petit à faire parler ce terroir alternant argiles fines, couches caillouteuses avec présence de calcaire et de marnes. Ce vin révèle au nez une maturité de fruits à chair blanche et jaune, d'épices douces qui emmènent vers des notes plus minérales et rafraichissantes. En bouche, la présence d'une sensation d'amer de peau du raisin et d'une certaine salinité qui révèlent peut-être le subtil équilibre entre le fruit et son terroir, sont soulignées par l'élevage sous-bois en fûts et demi-muids durant 18 mois. Cette impression dense de matière en bouche fonctionne bien avec cette sensation de fraîcheur acidulée qui reste présente jusqu'à la finale.

Peut attendre deux ou trois ans avant d'être dégusté ou bu pour révéler sa vraie nature.

