

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LES CLOUS AIMÉ

2023



DESCRIPTION

Les Clous Aimé (anciennement dénommé Les Clous) provient de sept parcelles différentes de chardonnay situées sur l'aire d'appellation Bouzeron. Orientés au Sud, où, en été, le raisin mûrit à l'abri du vent du Nord.

Notre vigne est plantée à partir de sélections du cépage Chardonnay que nous avons choisies pour leurs rendements modérés.

Les anciens du village de Bouzeron avaient l'habitude de dire, lorsqu'ils se rendaient dans les vignes de chardonnay à Bouzeron, qu'ils allaient dans "Les Clous Aimé".

Ce que les anciens disaient, j'ai souhaité l'écrire sur l'étiquette de notre Bourgogne côte Chalonnaise blanc pour les honorer.

Les Clous Aimé est avant tout un vin de garde. Issu de vieilles vignes et d'un terroir à dominance calcaire, il présente dans sa jeunesse un caractère très pur et minéral, mais pour l'apprécier pleinement, il faut savoir l'attendre et ce n'est qu'après 5 à 7 ans qu'il révèle la finesse et la complexité de ses arômes.

Il faut le servir entre 12 et 14 degrés avec des poissons, des viandes blanches (en évitant les sauces trop relevées) et certains fromages: chèvres, reblochon, beaufort, comté.

DÉGUSTATION

Dans la mesure où notre « Clous Aimé » 2023 n'a pas terminé son élevage, la fermentation malolactique est encore en cours, j'ai pris la décision exceptionnelle de ne pas le présenter avec les autres vins.

Il le sera avec les « Clous Aimé » 2024 dont les volumes sont faibles, voire très faibles. Cela permettra de faire une offre plus étoffée.

www.de-villaine.com