

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise

LES CLOUS AIMÉ

2024



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

Pour rappel, notre Bourgogne Côte Chalonnaise « Clous Aimé » 2023 n'étant pas prêt l'année dernière

au moment où nous avons proposé les autres vins, j'avais décidé de le proposer en même temps que le

2024. Vous avez ainsi la possibilité de déguster un même vin dans deux millésimes différents...

L'un était

plutôt solaire, l'autre pluvieux.

Cela donne deux trajectoires aromatiques différentes mais extrêmement intéressantes à déguster.

Dans les deux cas, ces millésimes donnent un vin très rond, tout en nuances, pour laisser le temps au fruit de

déployer tous ces arômes.

Ces deux vins, provenant des mêmes lieux, vinifiés de la même manière démontrent combien il faut avoir une

vision globale du terroir en y incluant les effets climatiques qui pour 2023, avec un fort ensoleillement, a

épaissi la peau du fruit de chardonnay, générant une amertume capable de se substituer à l'acidité du fruit.

Avec 2024, même si on perçoit une petite trace fermentaire lui octroyant un côté perlant, nous revenons à une

fraîcheur plus centrée sur l'acidité située dans la pulpe, le coeur du fruit de chardonnay.

A boire sans s'arrêter....