

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

BOUZERON

2024

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

Notre Bouzeron 2024, propose une traduction fine, fraîche et désaltérante de nos 17 parcelles d'aligoté doré réparties sur l'ensemble de l'appellation village.

En le dégustant, vous retrouverez un nez franc, puissant, alliant des notes de craies et de fleurs telles que l'aubépine et l'acacias.

Ce vin, rond par la maturité de son fruit et la marne blanche de son terroir, frais par son exposition et sa

localisation exclusivement en haut de coteau, dense par la qualité du fruit cueilli, vibre d'une énergie minérale

et d'une amertume désaltérante générant une furieuse envie de le boire ce qui est toujours bon signe !

La rondeur que vous pourrez ressentir provient non seulement de la maturité des fruits de l'aligoté doré qui

profitent à plein de cette météo plus chaude qu'auparavant, mais aussi de cette présence en marne si

particulière sur les hauts de coteau de Bouzeron.

Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Clous Aimé

