

# DOMAINE DE VILLAINÉ

## Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

### SAINT AUBIN 1ER CRU LES PERRIÈRES

2022



#### 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 débouillé 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 une robe plutôt lumineuse allant vers des reflets dorés et au nez une attaque franche qui mêle des notes citronnées, de thé blanc, de fleurs blanches et de pain grillé, la bouche offre une gamme complexe d'aromes puisant leur caractère fruité dans le chardonnay alors que le côté vivifiant proviendrait plutôt de la nature argilo-calcaire de son terroir. Malgré une belle sucrosité et une vivacité aromatique en bouche liée à une acidité du fruit qui fait saliver, l'élevage en fûts et demi-muids en bois est bien intégré. Les amers de peau se distinguent un peu des amers du bois. Ils auront besoin de quelques années avant de se fondre les uns avec les autres. Ce duo amer rallonge la finale et donne une envergure et une trame aromatique qui demande un peu de temps avant de se déployer. C'est un vin plein de charme et de vie, dont la vibration en le dégustant jeune vient d'abord du fruit. Viendra le temps ensuite du terroir après quelques années en cave.

[www.de-villaine.com](http://www.de-villaine.com)