



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

DE VILLAINÉ, Bourgogne Côte Chalonnaise "LA FORTUNE" 2020

75 cl Rouge Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Bourgogne Côte Chalonnaise



La note Le Meilleur Du Vin 91-92/100

Aubert de VILLAINÉ & Pierre de BENOIST conduisent le domaine dans la philosophie suivante ... Parler du geste du vigneron, c'est se référer à la notion de terroir d'origine. Cela exige en échange non seulement une certaine authenticité dans le travail de la vigne mais aussi une grande et vraie simplicité dans la vinification des raisins apportés en cave. Cela passe également par un profond respect des énergies nécessaires au bon équilibre d'un sol et à la fabrication de vins proches de notre sensibilité : l'énergie minérale provenant de nos sols calcaires, dont la grande variation géologique a dessiné nos crus, l'énergie végétale provenant de nos cépages, du choix des porte-greffes dont l'expression doit être la plus neutre possible, l'énergie astrale provenant de nos planètes, et de leur interaction, l'énergie animale provenant non seulement de l'homme, "animal-vigneron" mais aussi des animaux mammifères ou non, vivants dans et avec les vignes.

Le domaine est noté 3*/5 au guide Bettane et 1*/3 à la Revue de Vins de France. Le domaine a choisi depuis 1986 les méthodes de l'agriculture biologique certifiée en 1997 par Qualité France, pesticides et herbicides sont exclus afin de respecter les équilibres naturels. Le-Meilleur-Du-Vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

De Villaine (Côte Chalonnaise)

Le domaine de Villaine est installé à Bouzeron, premier village de la Côte Chalonnaise au Sud de Beaune, situé entre les villages de Santenay en Côte d'or et de Rully et Mercurey en Côte Chalonnaise. Dès le Moyen-Âge, les moines de Cluny habillèrent de vignes ce petit vallon ensoleillé qui jouit d'un terroir exceptionnel. Depuis des siècles, on y produit, notamment à partir du cépage Aligoté, des vins à forte personnalité.

Les vignes sont cultivées exclusivement en coteaux, entre 270 et 350 mètres d'altitude. Les sols maigres à

forte teneur calcaire, de ces coteaux, assurent une bonne maîtrise des rendements et le microclimat chaud favorise le mûrissement des raisins. La très petite superficie de l'appellation fait de l'AOC Bouzeron l'un des "secrets" de la Bourgogne.

Pour faire des grands vins, il est essentiel de vinifier des raisins sains et à haute maturité. Pour y parvenir, le domaine a choisi depuis 1986 les méthodes de l'agriculture biologique certifiée en 1997 par Qualité France ("Le Guillaumet" 92049 Paris La Défense Cedex). Pesticides et herbicides sont exclus afin de respecter les équilibres naturels. La fumure est limitée à un compost végétal organique. Les autres moyens mis en œuvre sont entre autres : la sélection et la plantation de plants de vigne fins, une taille et un ébourgeonnage sévères et, si nécessaire, un éclaircissage des raisins dans les jeunes vignes à l'approche des vendanges. Le résultat, ce sont des récoltes de rendements équilibrés, inférieurs de 20 % en moyenne à ceux qui sont autorisés par la réglementation. Nous apportons ainsi à la cuve, aux foudres et aux fûts des raisins porteurs de tout le potentiel de leur terroir.

Pour respecter et mettre en valeur le potentiel de ces raisins, le domaine est fidèle aux méthodes traditionnelles en Bourgogne : des vendanges manuelles qui seules permettent d'apporter en cuverie des raisins entiers et triés, un tri rigoureux de la vendange pour éliminer les grappes dont l'état sanitaire ou la maturité laisserait à désirer, une vinification naturelle, dans le prolongement de la culture biologique pratiquée dans les vignes, qui vise à laisser s'exprimer les nuances et les arômes propres à chaque terroir et à chaque cépage, un élevage en foudres, fûts de chêne et cuves pour les blancs ou souvent un assemblage de ces trois contenants pour exalter à la fois la fraîcheur, le fruit, les arômes spécifiques de chaque vin et sa finesse. Nos rouges sont exclusivement vinifiés en fûts. Nous faisons une utilisation très modérée de fûts neufs afin d'éviter des goûts de vanille ou de "boisé" qui masqueraient la vraie nature de nos vins.

Le vin

Nous recommandons de le boire dans les deux ou trois ans après la mise en bouteille pour apprécier ses saveurs de fruits rouges et sa fraîcheur. C'est un vrai vin de nez. Les fruits rouges prédominent alors que la bouche évoque la fraise des bois. Les tanins sont mûrs, suaves et, alliés à des notes acidulées, permettent de donner à ce vin une belle fraîcheur aromatique. A boire maintenant sur le fruit ou attendre trois à cinq ans pour sentir le vin gagner en densité.

Un pinot noir superbe, fruité, qui offre une mâche gourmande et légèrement acidulée. L'élevage boisé est modéré, l'ensemble est frais, très salivant et droit, à croquer sur sa jeunesse. (RVF, millésime 2017, noté 91/100)

The 2017 Bourgogne Côte Chalonnaise La Fortune is a very charming rendition of this cuvée, bursting with notes of raspberries, rhubarb and rose petals. On the palate, it's medium bodied, with powdery tannins, ripe acids and a delicate core of fruit, concluding with a fragrant finish. Ce fut un plaisir de déguster à nouveau avec Pierre de Benoist, car mes dernières visites dans cet important domaine de la Côte Chalonnaise avaient malheureusement coïncidé avec son absence en voyage. 2017 est une réussite à cette adresse, et l'emblématique Aligoté mérite d'être recherché ; de Benoist le décrit comme une année dont le profil classique pourrait en faire "le dernier des Mohicans" dans une ère de changement climatique. La grande nouvelle est que le Domaine de Villaine a acquis quelque 16 hectares de vignes à Rully, un investissement qui commencera bientôt à porter ses fruits. J'attends avec impatience de pouvoir faire le point sur le premier millésime en temps utile. (Guide Parker, millésime 2017, noté 88/100)

La presse spécialisée en parle

Le domaine de Villaine, conduit avec passion et conviction par Pierre de Benoist, s'est agrandi. Il n'est plus limité à Bouzeron car avec l'acquisition d'un domaine à Rully, de parcelles à Santenay, Mercurey et Saint-Aubin, la surface cultivée s'étend maintenant à 30 hectares toujours menés en culture biologique.

C'est toujours avec curiosité et entêtement que Pierre veille à ce que chaque terroir soit mis en valeur et révélé par les gestes du vigneron. Les cuvées historiques du domaine sont toujours de belle qualité, les nouvelles nécessitent encore un peu de précision. (Bettane & Desseauve, producteur de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

Le Domaine A. et P. de Villaine est situé à Bouzeron au Nord de la Côte-Chalonnaise, en Bourgogne. Cultivé dès le Moyen-Âge par les moines de l'abbaye de Cluny, ce terroir accueille un très ancien cépage : l'aligoté. L'abbé Claude Courtépée, historien du XVIIIe siècle, compare d'ailleurs l'aligoté de Bouzeron au chablis. C'est en 1971 qu'Aubert de Villaine rachète le domaine avec sa femme Pamela. En 2003, il passe le relais à son neveu pour se consacrer entièrement aux vins du domaine de la Romanée-Conti. Depuis 1986 le domaine est travaillé selon les méthodes de l'agriculture biologique. Il a été certifié en 1997 par Qualité France.

Aubert et Pamela de Villaine ont acheté ce domaine de Bouzeron en 1971. Leur neveu Pierre de Benoist applique depuis son arrivée en 2001 la discipline de travail à la vigne transmise par son oncle : raisins cueillis et triés à la main, vinifications naturelles, le domaine est certifié bio depuis 1986. Produisant pas moins de 70 000 bouteilles de Bouzeron dans les grandes années d'un niveau remarquable et aptes au vieillissement, ce domaine participe activement au maintien et à la promotion du cépage aligoté : un bel encouragement pour l'appellation.

Les vins : mûr et finement fruité, Les Clous Aimé est un chardonnay bien élevé, digeste, qui rencontrera à coup sûr le succès. Le Bouzeron est l'aligoté emblématique du domaine : peu boisé, doté de notes de craie et de menthe fraîche, il reste une référence. Le 2017 sera rare, le gel ayant divisé par deux la récolte. Grésigny est très mûr, encore dans son écrin boisé, et prêt à boire. Un boisé luxueux accueille Les Perrières, au style mûr et plantureux : la fraîcheur lui manque. La série des rouges débute avec La Fortune, un très beau pinot juteux et frais, digeste, aux tanins bientôt fins. La Digoine se distingue par son jus franc et mûr : avec son boisé sobre, il est très cohérent. Souple et juteux, Les Montots brille par sa texture sphérique et soyeuse ; l'élevage en filigrane lui va bien. Avant de le déguster, aérez le Santenay Passetemps, foncé et mûr, dense et velouté, au boisé modeste et à l'équilibre très plaisant. (RVF, stars en devenir, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 91/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Terroir** : Voisin de la Digoine, le lieu-dit La Fortune bénéficie d'un sol, d'un climat et d'une exposition identique, donc favorable au Pinot Noir. La vigne étant plus jeune, La Fortune est un vin très fruité, ouvert, mais plus tendre que la Digoine.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Vinifié en cuve bois pendant 14 jours et élevé ensuite en fûts d'un à trois vins.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2027
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : Il faut le servir autour de 16 degrés avec des viandes, des volailles (en évitant les sauces et assaisonnements trop relevés) et des fromages doux, à l'exclusion des pâtes molles telles que camembert, brie ou vacherin.