



LE MEILLEUR DU VIN

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

DE VILLAINÉ, Bourgogne Côte Chalonnaise "LA DIGOUANE" 2020

75cl Rouge Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Bourgogne Côte Chalonnaise



La note Le Meilleur Du Vin

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 certifié 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-Age, 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 certifié 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

La Digoine peut se déguster très jeune: deux ou trois mois après la mise en bouteille, il séduit d'emblée par ses arômes et ses saveurs de petits fruits rouges, son équilibre entre rondeur et fermeté et sa longueur en bouche. Après 18 à 24 mois, il évolue et mûrit lentement. Il vaut mieux alors attendre une dizaine d'années pour découvrir ses arômes profonds et complexes dignes d'un grand Bourgogne. Son nez séduit d'emblée par la profondeur du fruit, par sa puissance. Sa bouche est incroyable de finesse pour un pinot noir à ce niveau-là d'appellation. Les tanins mûrs et soyeux donnent au vin une épaisseur, une profondeur qui laisse augurer un joli potentiel de garde. L'identité aromatique de la Digoine est préservée. La Digoine peut se garder 12 à 15 ans selon le millésime et selon la cave.

La Digoine se distingue par son jus franc et mûr, un boisé sobre l'accompagne, l'ensemble est très cohérent. (RVF, millésime 2017, noté 91/100)

The 2017 Bourgogne Côte Chalonnaise La Digoine opens in the glass with a reserved bouquet of smoky blackberries, raspberries and bay leaf, followed by a medium to full-bodied, fleshy and supple palate that's open and charming, concluding with a spice-inflected 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 90/100)

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 Paméla 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** : La Digoine est issu de vignes situées en pied de coteau où le sol est plus profond. Ce lieu-dit "La Digoine" est connu depuis des siècles pour la qualité du vin rouge qu'on y produit.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Vinifié en cuve bois pendant 14 jours et élevé ensuite en fûts de deux à cinq vins.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2034
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : Jeune, il faut le servir autour de 16 degrés, plus vieux autour de 18 degrés, avec des viandes rouges et de nombreux fromages, mais éviter les pâtes molles telles que le camembert, brie ou vacherin.