



LE MEILLEUR DU VIN

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

DE VILLAIN, Mercurey "LES MONTOTS" 2020

75cl Rouge Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Mercurey



La note Le Meilleur Du Vin

92+/100

Aubert de VILLAIN & 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

Le Mercurey Les Montots est un vrai Mercurey, charpenté et vigoureux. C'est un vin profond à la robe "rubis" très foncé, qui s'ouvre peu à peu avec l'âge et ne révèle tous ses arômes qu'à partir de 5 à 7 ans minimum. Selon le millésime et votre cave, il peut se conserver facilement 15 à 20 ans. Vin coloré et puissant dont nous avons l'habitude d'une certaine austérité de jeunesse. Il n'en est rien avec ce 2019 tout en finesse et fraîcheur aromatique au nez. La bouche "se mâche" avec plaisir. C'est un Mercurey à l'expression délicate du jus de framboise, aux tanins soyeux et murs. L'équilibre entre le fruit, l'acidité, l'alcool lui confère une heureuse complexité aromatique et gustative. C'est un vin racé d'une surprenante fraîcheur aromatique et d'un vrai potentiel de garde. (Millésime 2019)

Encore très primaire dans sa jeunesse par ses arômes, c'est une très belle réalisation en terme de consistance, fraîcheur et qualité d'élevage. Les tanins sont fermes, il faut juste patienter pour en profiter pleinement. (RVF, millésime 2017, noté 91/100)

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 XVIII^e 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** : Les Montots est un lieu-dit aux côteaux assez prononcés, exposés au Sud, et planté avec une sélection de Pinot Noir fin en provenance de Nuits-Saint-Georges, choisie pour ses qualités aromatiques et son rendement modérés
- **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** : Le servir autour de 18 degrés avec des viandes rouges, des gibiers et de nombreux fromage, mais en évitant aussi les pâtes molles telles que camembert, brie ou vacherin.