

DE VILLAINÉ, Bourgogne "LA FORTUNE" 2023

75 cl Rouge Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Bourgogne Côte Chalonnaise



La note by Christian Walter

93/100

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. Walter-Wine.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

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. 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. 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. La robe est pourpre, plutôt soutenue. Le nez quant à lui oscille entre des notes florales telles que la violette et de fruits tels que le cassis ou les fraises écrasées. En bouche, le vin présente une densité supplémentaire liée à la présence de vendanges entières (40%). Il reste néanmoins très juteux, frais et digeste. On retrouve en bouche ce que l'on perçoit au nez : des notes florales et fruitées habillées par une texture et un grain du vin qui tapissent bien l'ensemble du palais. C'est un vin doté d'un fruit scintillant avec une bouche pulpeuse, qui donne une joyeuse expression de son fruit, le pinot noir. A boire maintenant sur le fruit ou attendre trois à cinq ans.

Rubis profond, brillant. La Fortune est un pinot de belle facture, concentré, mûr, frais et fort bien élevé. La texture de bouche est superbe, sérieuse, rassemblée, idéal pour garder ; un vin qui va au-delà de son étiquette. (RVF, millésime 2020, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Aubert et Pamela de Villaine ont acheté ce domaine à Bouzeron en 1971. Leur neveu, Pierre de Benoist, assure la gérance et les vinifications depuis son arrivée en 2001. Le domaine est passé maître dans l'élaboration de l'aligoté, soit près de 70 000 bouteilles de bouzeron dans les grandes années, d'un niveau remarquable et d'une aptitude au vieillissement avérée. Par l'achat de 10 hectares sur Rully, il est présent sur six premiers crus réputés, habilement mis en valeur. Les vins de ce domaine au fort potentiel ont vocation à représenter l'excellence du Chalonais.

Les vins : volume seyant, matière crayeuse et saveurs sobres dans le bouzeron, à la trame épurée et vibrante, qui a de belles années devant lui. Hormis le saint-aubin au boisé envahissant, les blancs sont réussis, du scintillant et frais Les Clous Aimé au rully premier cru, mûr et nourrissant. Très beau rouge La Fortune, mûr et friand, affiné par la vendange entière, qui demande deux ans pour s'épanouir. Élevage plus apparent et petits amers en finale dans La Digoine, au profil sévère mais un peu plus austère.

Matière poudrée et onctueuse dans Les Cloux, parfumé et relevé d'une note d'écorce d'agrumes ; la proportion élevée de vendange entière renforce son caractère un peu strict. Plus structuré et étoffé, Les Champs Cloux est aussi le plus en place et accessible des rouges présentés, avec son envergure moelleuse, ses tanins soyeux, sa fraîcheur et sa finesse. (RVF, stars en devenir, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 92/100
- **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 favorable au pinot noir. La vigne étant plus jeune, la Fortune est un vin très fruité.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Vinifié en cuve bois pendant 14 jours et élevé ensuite en fûts d'un à trois vins.
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2030
- **Alcool** : 13,0% 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.