

CHÂTEAU
de
VILLARS FONTAINE

Ce domaine familial a été créé par Bernard Hudelot en 1970 sur d'anciennes terres viticoles exploitées par les Chanoines de St Denis avec les Ducs de Bourgogne du XIème au XVIIème siècle. La zone a été progressivement abandonnée en raison du refroidissement climatique déplaçant ainsi la production des Grands Vins rouges dans la Côte de Nuits, 100 mètres plus bas. Aujourd'hui le réchauffement climatique redonne à cette région des Hautes Côtes sa richesse qualitative d'antan. Le domaine du Château produit à nouveau les Grands Vins qui ont générés son origine. Preuve en est, depuis 1996, les années de grandes qualités se succèdent sans discontinuer en augmentant la rondeur, la puissance et l'élégance du Pinot Noir. Le Chardonnay atteint ainsi sa maturité idéale. Grâce aux marnes blanches, il donne de Grands Vins blancs identiques au Corton Charlemagne d'il y a 30 ans.

Bernard Hudelot a délibérément choisi de faire des vins de garde, selon les méthodes « anciennes et traditionnelles », tels qu'il s'en faisait dans les années 1960-1970 en Bourgogne. Ils sont vieillis en fûts de chêne entre 18 et 24 mois. Ces vins sont désormais référencés auprès de professionnels de renom, tels que Phillipe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde (Rouard 2014), les restaurants de Bernard Loiseau, Le Royal Monceau et le Plaza Athénée.

Les Vins

Le Rouard – millésimes 2016 / 2017 / 2018

**** CHF 20.00**

Cépage : 100% Chardonnay

Élevage : 18 mois en fûts de chêne.

A déguster à partir de 3 ans. Ce vin peut être gardé 15 à 20 ans selon les millésimes.
Pour les amateurs de vins blancs avec des notes d'évolution.

Le Haut du Village – millésimes 2016 / 2017 *

**** CHF 20.00**

Cépage : 100% Pinot noir

Élevage : 30 mois en fûts de chêne, 1/3 fûts neufs

Les Genévrières – millésimes 2016 / 2017 *

**** CHF 20.00**

Cépage : 100% Pinot noir

Élevage : 30 mois en fûts de chêne, 1/3 fûts neufs

* A déguster à partir de 5 à 7 ans. Ce vin peut être gardé 20 à 30 ans selon les millésimes.
Pour les amateurs de vins puissants et taniques.

** Prix par bouteille. En cas de commande d'un carton complet, un rabais de CHF 10.00 sera accordé.