

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru - 2021



En 2021, les coteaux des premiers crus, tôt débourrés cette année-là, ont été durement touchés par le gel du mois d'avril. Ils n'ont pas été non plus épargnés par la pression forte du mildiou qui a sévi pratiquement jusqu'à début août. Deux éléments qui ont contribué à d'importantes chutes des rendements, de l'ordre de 70% en moyenne, et parfois davantage.

Une toute petite récolte qui a conduit Pierre de Benoist à imaginer cette « cuvée ronde », un véritable collector rassemblant l'ensemble des six premiers crus du Domaine. Un retour à une tradition bourguignonne ancienne, avant que l'engouement pour les cuvées parcellaires voire intra-parcellaires n'emportent tout ou presque sur son passage.

Pierre poursuit ici un objectif clair : additionner les qualités et les typicités de chaque terroir dans une recherche d'équilibre et de complexité. D'un côté la fraîcheur, le raffinement des Margotés ou de Grésigny, de l'autre la richesse et l'explosivité aromatique de Rabourcé ou de Montpalais, sans oublier le grain brillant des Cloux ou l'éclat fruité, l'énergie des Raclot : tout est là, concentré dans une seule bouteille.

On a adoré le résultat plus que prometteur, qui devrait se révéler pleinement après 3 années supplémentaires en cave. Sur ce millésime plus frais que ces prédécesseurs, aux maturités tardives, on est presque surpris de la vague de parfums sensuels et enveloppants qui nous cueille dès le premier nez. On se régale de notes de pâte d'amande, de crème délicatement vanillée et de nougat, qui enrobent une dimension florale élégante, autour des amandiers en fleurs, du chèvrefeuille ou de l'acacia. Côté fruit, on pense à un lassi à la poire ou à la pomme, très frais. En contrepoint, quelques notes de poivre noir finement moulu et de clou de girofle viennent réchauffer l'atmosphère.

On retrouve en bouche une mâche voluptueuse : les saveurs gourmandes de coulis de poire, de pêche blanche et d'abricot s'habillent d'un voile beurré et finement vanillé. Une dimension végétale aux parfums sophistiqués fait souffler un air frais sur le milieu de bouche : on pense à des feuilles de céleri bien vertes, à une soupe froide de petits pois du jardin, à la menthe et au thé vert, complétés d'une touche acidulée évoquant la peau et la pulpe d'une pomme Granny.

La finale révèle une superbe tension, autour d'une trame saline. Bourrée d'énergie, elle s'allonge pour mieux nous mettre en appétit. Dans 3 ans, ce Rully 1er Cru brillera sur un sandre cuit au court-bouillon accompagné d'un gratin de choux-fleurs ou de légumes glacés (carottes, navets nouveaux ou endives par exemple). Un peu plus tard, on pourra aller sur des sauces plus crémeuses, beurre blanc ou sauce Hollandaise.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Une rareté à ne pas manquer.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru - 2021



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Sensuel et frais : pâte d'amande, crème vanillée, nougat, amandiers en fleurs, chèvrefeuille, acacia, lassi à la poire ou à la pomme, notes de poivre noir finement moulu, clou de girofle.

Bouche : mâche voluptueuse, coulis de poire, de pêche blanche, d'abricot, voile beurré et vanillé. Le milieu de bouche est rafraîchi par une dimension végétale sophistiquée, complétée d'une touche acidulée. Finale tendue et énergique, autour d'une trame saline.

Accords mets-vins : Dans 3 ans, on pense à un sandre cuit au court-bouillon accompagné d'un gratin de choux-fleurs ou de légumes glacés (carottes, navets nouveaux ou endives par exemple). Un peu plus tard, sur des sauces plus crémeuses, beurre blanc ou sauce Hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique