Domaine A. et P. de Villaine - Rully Les Saint-Jacques - 2016 - blanc



La parcelle des Saint-Jacques est située juste en dessous du Clos Saint-Jacques, l'un des premiers crus de Rully les plus renommés, sur les mêmes caractéristiques géologiques que la Côte d'Or. Ici les sols argilo-limoneux assez profonds s'appuient sur du calcaire de Comblanchien et des marnes blanches. Plus on descend le coteau, plus les sols se chargent également d'éléments ferrugineux. Bref, nous sommes clairement sur un grand terroir, idéal pour une expression complexe et minérale du chardonnay.

L'exposition est également parfaite : sur Les Saint-Jacques, exposés au levant, les raisins bénéficient d'un ensoleillement optimal sans pour autant souffrir des trop grandes chaleurs des après-midi d'été. Y ont été plantés en 1990 une sélection de plants de Chardonnay fin à rendements maîtrisés en provenance de vieilles vignes. S'en suit une viticulture attentive, en bio-dynamie, très méticuleuse, demandant beaucoup de main-d'œuvre mais qui tout au long de l'année, préserve la qualité intrinsèque du raisin pour le mener à la vendange, un raisin sain et riche de sa nature.

S'il est traditionnellement vinifié en grand foudre, la très faible récolte de 2016 (la parcelle des Saint-Jacques fut l'une des plus touchées par le gel printanier) a contraint Pierre de Benoist à n'élever cette année que quelques pièces bourguignonnes. Un élevage qui contribue à donner à ce Rully un profil assez riche et crémeux aujourd'hui, qui ne cessera bien sûr de s'affiner dans les 3 prochaines années. Ici, la richesse n'est pas l'ennemie de la finesse : le sol a pleinement joué son rôle, donnant au vin élégance florale et fraîcheur minérale.

Un vin à la fois plein et très subtil dans sa définition aromatique, entre aubépine, pierre à fusil, crème de citron, amande, fruits blancs compotés et une touche d'ananas frais. En bouche, on aime son côté juteux et plein, parfaitement contrebalancé par une fraîcheur citronnée et une remarquable persistance saline. Déjà un très beau vin, qui continuera à se densifier dans les 5 prochaines années, aussi à l'aise alors sur une langoustine qu'une volaille de Bresse, et qui, comme les meilleurs vins de la Côte Chalonnaise, défie certains crus de la Côte d'Or, enfants gâtés par leur origine mais de plus en plus coûteux...

Quantité limitée à 1 bouteille par client (récolte très déficitaire).

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully Les Saint-Jacques - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Aubépine, acacia, pierre à fusil, crème de citron, amande et fruits blancs compotés, ananas frais.

Bouche : Passée une attaque ronde et crémeuse, on perçoit une très belle trame minérale, calcaire. Fine salinité qui s'équilibre parfaitement avec les saveurs lactiques. Grande fraîcheur et belle longueur en finale.

Accords mets-vins : Des plats crémeux. Vol au vent. Cassolette de Saint-Jacques. Poulet à la crème et aux champignons. Blanquette de poissons.

Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 13°

Ouverture : Dégusté jeune, un carafage sera le bienvenu.

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique