Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Grésigny - 2015 - blanc



Ce n'est que depuis 2011 que Pierre de Benoîst et Aubert de Villaine exploitent une petite parcelle de très vieilles vignes du célèbre 1er cru Grésigny. Idéalement située à mi-coteau, au cœur des meilleurs crus du finage de Rully, la vigne affiche ici plus de 80 ans au compteur. Toujours en pleine santé, grâce à un soin de tous les instants et à une application rigoureuse des principes bio-dynamiques, les vignes trouvent dans les sols marno-calcaires tous les éléments qui vont donner au vin ce subtil équilibre entre une texture sensuelle et une grande finesse minérale.

Sur ce millésime 2015, particulièrement chaud et sec, le « grand » âge des vignes (et bien sûr, leur excellente santé, parfaitement entretenue par une application intelligente des principes bio-dynamiques) fut clairement un atout : le système racinaire très développé et très profond a su amener l'eau salvatrice. Après des vendanges précoces, commencées dès le 5 septembre, c'est donc un magnifique raisin, certes concentré mais juteux et très équilibré dans son rapport sucre-acidité, que Pierre de Benoist a pu vinifier sur le 1er Cru Grésigny.

Après une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes, Pierre pratique ici un élevage long, mêlant foudre et fûts, afin de laisser tout le temps au vin de trouver son point d'harmonie et d'en révéler le relief. Ce vin affiche aujourd'hui un magnifique équilibre entre un fruité mûr et particulièrement gourmand et une fraîcheur minérale bienvenue.

La finesse des notes de fleurs blanches côtoie avec bonheur la gourmandise des arômes de poire, de pêche blanche, de mirabelle, de crème pâtissière et de pâte d'amande. La bouche est sensuelle et patinée, laissant la trame minérale du vin s'exprimer avec pureté : le vin s'étire, salin, avec des saveurs de pierre frotée et de poivre blanc. Gourmand, plein, élégant et énergique : que demander de plus ?...

S'il se déguste déjà fort bien, nul doute que la qualité irréprochable de l'élevage et des équilibres du vin lui permettront de se bonifier encore sur les 8 ou 10 prochaines années. Poissons à chair ferme, ris de veau, volailles en sauce ou fromages de vache bourguignons sauront le sublimer !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Grésigny - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Complexe et charmeur : fleurs blanches, poire, pêche blanche, mirabelle, beurre frais, crème pâtissière, massepain, pierre frottée.

Bouche : A la fois gras, charnu, savoureux, mais aussi frais et épuré par sa trame saline. Beaucoup de classe, des équilibres parfaits. Belle évolution en perspective.

Accords mets-vins : Sole meunière, bar ou turbot rôti. Volaille de Bresse farcie. Ris de veau aux girolles. Beaufort, comté.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2020 et 2026 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandés

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique