Domaine A. et P. de Villaine - Saint-Aubin 1er Cru Les Perrières - 2015 - blanc



Si la réputation et le succès des vins du Domaine de Villaine sont depuis longtemps bien installés, Aubert de Villaine et Pierre de Benoist continuent à aller de l'avant, n'hésitant pas à se remettre en question et à se « frotter » à de nouveaux terroirs. C'est bien dans cet esprit qu'ils ont récemment fait une incursion sur la Côte de Beaune : depuis 2014, ils ont récupéré en métayage une petite parcelle de 40 ares, sur le 1er Cru Les Perrières à Saint-Aubin.

Cette vigne de chardonnay, plantée au début des années 1990, occupe une belle position de mi-coteau, surplombant le village, orientée au Sud-Est. Ce qui a bien sûr retenu l'attention de Pierre, c'est la qualité du terroir, alternant en profondeur, argiles fines, couches caillouteuses calcaires et marnes. Dès son arrivée voici 4 ans maintenant, Pierre de Benoist a bien sûr engagé la conversion en culture biologique, fidèle à sa recherche d'une interaction harmonieuse entre la plante et son environnement, condition sine qua non, apprise auprès de son oncle, pour que le vin fasse « parler » le terroir.

Après un élevage en fûts et demi-muids, pendant 18 mois, suivi d'un séjour de quelques mois supplémentaires dans les caves du Domaine, afin que le vin puisse parfaire ses équilibres et commencer à se patiner, Pierre de Benoist nous livre ici une belle interprétation du terroir des Perrières, dans un millésime solaire au registre plutôt mûr et sensuel, souligné par l'élevage qui nécessitera un ou deux ans avant de finir de se fondre dans le vin.

Aux arômes généreux de fruits blancs et jaunes, d'épices douces et d'amande répondent des notes plus minérales et rafraîchissantes entre pierre mouillée, peaux d'agrumes et même une fine touche iodée. On retrouve en bouche cet équilibre subtil entre le fruit et le sol, entre une certaine densité de matière et une fraîcheur acidulée, qui ne vous quitte pas jusqu'à la finale.

Un très joli Saint-Aubin que l'on veillera à attendre encore deux ou trois ans afin qu'il se livre dans toute sa plénitude et sa complexité.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Saint-Aubin 1er Cru Les Perrières - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : A la fois mûr et minéral : poire, pomme, prune, pêche, amande, une touche de muscade, poivre blanc, pierre mouillée, zeste d'agrume, une touche iodée.

Bouche : Très équilibrée entre une matière dense, enrobante, et une fraîcheur acidulée qui apporte une belle énergie. Très persistant, sur un fruité légèrement salé.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage impératif

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de conversion biologique