

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Rabourcé - 2023 - blanc



Rabourcé a rejoint, en 2018, l'extraordinaire collection de Premiers Crus de Rully que propose aujourd'hui le Domaine de Villaine. Depuis, ce vin ne cesse de nous épater par la qualité de ses équilibres entre volupté et fraîcheur, et sa belle complexité : manifestation, Pierre de Benoist a déjà tout compris de ce grand terroir calcaire et précoce, regardant majoritairement vers le Sud. A la fois raffiné, dynamique et adouci par une chair fruitée mûre et réconfortante, ce 2023 constitue de toute évidence un des sommets du millésime.

Rabourcé fait partie des trois crus entrés dans le giron d'Aubert de Villaine et Pierre de Benoist depuis le rachat des vignes du domaine Saint-Michel fin 2017 à la famille Bodard. Nous nous situons sur la partie septentrionale du coteau des premiers crus, au point le plus haut de la colline : les vignes, converties en Bio, occupent des sols typiques d'argile blanche sur des pentes assez raides et bien drainantes.

Sur ce cru naturellement riche et bien mûr, Pierre a tôt fait le choix d'un élevage majoritaire en foudre. Dès le premier nez, on sent que ce magnifique Rabourcé a parfaitement digéré son élevage. Il se dévoile aujourd'hui sous un profil à la fois raffiné, sensuel mais dynamique. Le nez se déploie sur des notes pures et gourmandes de fruits à noyau, de poire Passe-Crassane juteuse, d'ananas, complétées de parfums plus toniques de citron, de verveine, d'estragon et de marmelade anglaise. Une touche de miel ajoute à la gourmandise du propos, avant que des parfums plus aériens de petites fleurs du verger et de chèvrefeuille ne s'élèvent du verre. D'envoûtantes volutes épicées s'enroulent maintenant dans l'air, donnant au vin, des accents plus orientaux : on pense au safran, à des poivres lointains, à un ras el-hanout subtil.

En bouche, on ressent immédiatement la chair dense et savoureuse d'un fruit bien mûr, à peine cueilli, autour de l'abricot, de la pêche. La matière ne cesse de s'élargir : en expansion permanente, elle donne l'impression de vouloir envahir le corps tout entier. La finale est juteuse et énergique, relevée de poivre blanc, d'un peu de gingembre et de notes réglissées aux amers subtils et stimulants.

Un beau vin de gastronomie qui invite à une cuisine réconfortante : un foie gras poêlé servi avec quelques abricots rôtis, un turbot rôti accompagné d'une sauce béarnaise ou hollandaise, une poule au riz, andouillette grillée servie avec une sauce à la moutarde ancienne et un gratin dauphinois, des ris de veau à la crème et aux girolles... L'éventail est large. De beaux moments de partage en perspective.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Rabourcé - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe jaune dorée, limpide et brillante, aux reflets lumineux.

Nez : Fruits à noyau miellés, poire juteuse, ananas, citron, verveine, estragon, miel, fleurs du verger, chèvrefeuille, safran et ras el-hanout subtil.

Bouche : Attaque charnue et dense autour de l'abricot et de la pêche, matière large et en expansion, finale juteuse et énergique aux notes de poivre blanc, gingembre et réglisse aux amers stimulants.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé aux abricots rôtis, turbot rôti sauce béarnaise ou hollandaise, poule au riz, andouillette grillée sauce moutarde ancienne et gratin dauphinois, ris de veau à la crème et aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique