

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



Aubert de Villaine et Pierre de Benoist ont eu l'opportunité d'acquérir en 2015 une petite parcelle de 40 ares sur l'excellent Premier Cru Montpalais. Les vignes encore assez jeunes (une douzaine d'années tout de même) étaient déjà très bien tenues et cultivées en Bio.

Elles occupent des terres blanches très calcaires, mêlant sables et cailloux, dans la partie haute du coteau des 1ers Crus, au-dessus des « Pucelles ». Leur exposition au Sud-Est est une des meilleures de l'appellation. Toutes les conditions étaient réunies pour que ce Montpalais se trouve rapidement une place de choix dans la gamme désormais bien étoffée des crus de Rully proposés par le Domaine de Villaine.

En 2023, la vigne a su puiser en profondeur son « eau de terroir », fraîche et nourissante, et ainsi ne pas souffrir de stress hydrique pendant une saison globalement chaude mais sans excès. Les grappes ont pleinement profité d'un ensoleillement régulier pour mûrir de façon assez précoce et bien homogène. Au final, le raisin se révélait plutôt généreux en jus, et très aromatique. N'oublions pas que 10% environ des pieds de cette parcelle porte un rare chardonnay muscaté, qui contribue à donner au vin son irrésistible touche exotique.

Après un élevage de 18 mois en fûts d'un à trois vins, sans bâtonnage, suivi de quelques mois supplémentaires en bouteilles, ce Montpalais offre aujourd'hui un profil à la fois dynamique mais très gourmand. On aime la finesse des notes florales qui s'élèvent du verre, évoquant le chèvrefeuille, l'aubépine et les petites fleurs du verger, mâtinées d'une touche d'encens et de noix de muscade. Le fruit, expressif, s'épanouit au fil de l'aération, sur des notes de fruits blancs, d'ananas et de pêche jaune, de mangue et de fruit de la passion. On pense aussi à la mandarine et à la peau d'un pamplemousse, avec ses amers subtils, dynamisants. Quelques touches de noisette s'immiscent maintenant dans ce bouquet charmeur et harmonieux.

Si l'on retrouve en bouche le relief texturé et caressant d'un fruit bien mûr, la tension saline et la fraîcheur acidulée sont là et évitent parfaitement le piège de la lourdeur. Des saveurs épicées salivantes, entre poivre blanc et gingembre, viennent animer la finale, tout comme une touche finement amère évoquant les écorces d'agrumes et le poivre Timut.

Déjà ouvert et expressif, ce Premier Cru Montpalais profitera de 2 ou 3 années de cave pour finir de « fondre » son élevage et se délier

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pleinement. Il brillera alors autour d'une blanquette de lotte au safran, de ris de veau à la crème ou encore d'une volaille pochée et sa sauce « poulette » ! Un pur régal en perspective.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, typique d'un chardonnay de coteau calcaire élevé en fût.

Nez : Chèvrefeuille, aubépine et fleurs de verger s'ouvrent sur des fruits blancs, ananas, pêche jaune, mangue et fruit de la passion, avec une touche d'encens, de muscade et de noisette.

Bouche : Le fruit est pulpeux et juteux. La tension saline et la fraîcheur acidulée évitent toute lourdeur. La finale s'anime d'épices, poivre blanc et gingembre.

Accords mets-vins : Jeune, sur une blanquette de lotte au safran ou une volaille pochée sauce poulette. - Plus tard, épanoui, il accompagnera idéalement des ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 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