

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Les Cloux Blanc - 2023 - blanc



Entre éclat fruité, douceur enveloppante aux accents de nougat et de pâte d'amande, énergie citronnée et relief salin, voici incontestablement la pièce-maîtresse d'un millésime particulièrement réussi chez De Villaine !

Située à mi-coteau, juste au-dessous de Raclot et Rabourcé, la vigne occupe une pente assez forte et bien drainante. La parfaite exposition au levant, tout comme la nature du substrat mêlant calcaires et argiles rouges, riches en oxydes de fer, font de ce cru l'un des plus « beaux » de l'appellation, pour reprendre les mots de Pierre.

Sur ce millésime 2023, aux conditions météorologiques pratiquement idéales à la vigne, le terroir se révèle dans un registre d'une grande élégance, ayant donné un jus séveux et expressif, harmonieux et parfaitement équilibré. Le long élevage en fûts et demi-muids, pendant près de 18 mois, suivi d'une année d'affinage en bouteille dans les caves fraîches de Bouzeron, a permis au vin de parfaire ses équilibres.

Il se présente aujourd'hui dans un registre fin et élégant, empreint d'une grâce florale discrète mais séduisante. Chèvrefeuille, acacia, aubépine, fleur de citronnier : un souffle frais et délicat s'élève du verre, accompagné de notes d'agrumes, autour du citron vert, de la carambole et de la mandarine. Les fruits blancs sont juteux et frais, comme une pomme Reinette ou une poire Conférence juste cueillies dans l'arbre et tranchées. On pense aussi à une nectarine. Quelques subtils effluves de nougat et de pâte d'amande viennent adoucir les contours d'un vin gracieux dont on devine déjà la précision des contours et de la structure, fuselée, dynamique.

En bouche, ce Cloux se montre parfaitement soyeux, délicatement ciselé dans la chair suave du fruit mais aussi dans l'éclat salin de la roche calcaire. L'équilibre entre rondeur fruitée, subtilement beurrée, et relief pierreux est remarquable. Sa profondeur, sa persistance saline et épicée, ses fins amers citronnés, bref, sa classe naturelle n'ont rien à envier à ses prestigieux cousins de Puligny ou Chassagne.

Voici incontestablement une des « stars » de la collection De Villaine, sur un millésime de haut vol, armé pour traverser la décennie avec panache.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Les Cloux Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe or pâle aux reflets lumineux, limpide et brillante, évoquant la clarté d'un blanc de Bourgogne issu de calcaires bien drainés.

Nez : Chèvrefeuille, acacia, aubépine et fleur de citronnier ouvrent un nez délicat. Citron vert, carambole, mandarine, pomme Reinette, poire Conférence, nectarine, nougat et pâte d'amande.

Bouche : Soyeuse et ciselée, la bouche conjugue rondeur fruitée subtilement beurrée et éclat salin de la roche calcaire. La finale est persistante, épicée, avec de fins amers citronnés et une profondeur remarquable.

Accords mets-vins : À table, ce Cloux s'accordera avec bonheur à des préparations fines et élégantes qui répondent à sa texture soyeuse, sa salinité et ses notes fruitées et florales.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : en conversion vers
l'Agriculture Biologique