Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Champs Cloux - 2023 - rouge

Cette belle parcelle a été acquise par Aubert de Villaine et Pierre de Benoist en 2015. Elle occupe une position idéale sur le coteau Est des premiers crus de Rully, du côté de Bressandes et Meix-Cadot, au-dessous de l'imposant château qui domine le village. Orientée au levant, elle bénéficie de sols profonds, riches en argiles et en oxydes de fer qui conviennent particulièrement bien au pinot noir.

Côté vinification et élevage, dans le plus pur respect des traditions bourguignonnes, Pierre de Benoist pratique une cuvaison de deux semaines environ avant un élevage de 18 mois environ en futs de 228 litres. En 2022, comme il l'avait fait en 2020, il a décidé d'intégrer une bonne proportion de vendange entière (environ 2/3).

Sur ce millésime 2022 décidément resplendissant pour les pinots bourguignons, ce Rully 1er Cru offre un profil particulièrement charmeur, à la fois sensuel et élégant. On se régale d'arômes purs et voluptueux de framboise, de cerise noire, de gelée de mûre, de coulis de cassis. De délicates notes de poivre de Sichuan et de baie rose viennent stimuler nos sens, accompagnées d'une douceur florale enveloppante, aux accents de pivoine, d'œillet rose et de jasmin. Une touche de cannelle, une autre de caramel renforcent encore la sensation de gourmandise. On ferme les yeux et on pense maintenant à un succulent entremets chocolat-framboise et à des marrons glacés... C'est irrésistible !

Le charme opère tout autant en bouche où le vin offre de somptueux équilibres, sur un fruit souple, charnu et savoureux, mêlant fraises, framboises et cerises, animé d'une acidité expressive, évoquant la rhubarbe, la griotte et la quetsche. Une note de réglisse s'enroule autour d'une végétalité complexe, évoquant des herbes aromatiques cuites, la menthe, l'estragon mais aussi l'artichaut. Alors que le nez penchait du côté aérien du Yin, la bouche, ample et dense, nous amène du côté yang. Quel équilibre ! Les tannins sont déjà parfaitement fondus et la finale splendide de justesse et d'énergie, porté par un élan vibratoire magistral.

Jeune, il conviendra parfaitement sur une pintade rôtie accompagnée de pommes sautées et fricassée de champignons. Après un passage en cave, on l'imagine fort bien sur des abats, comme une tranche de foie de veau à l'Anglaise ou des rognons à la sauce madère. A moins que vous n'optiez pour une dinde rôtie et sa sauce aux « cranberries ». Un filet de sandre au vin rouge pourrait constituer une belle alternative.

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Champs Cloux - 2023 - rouge

Dégustation et accords

Robe : Rubis dense

Nez : framboise, cerise noire, gelée de mûre, coulis de cassis. Notes de poivre de Sichuan et de baie rose, pivoine, jasmin. Une touche de cannelle, une autre de caramel renforcent encore la sensation de gourmandise.

Bouche : ample et dense, avec somptueux équilibres, sur un fruit souple, charnu et savoureux animé d'une acidité expressive. Les tannins sont déjà parfaitement fondus et la finale splendide de justesse et d'énergie, porté par un élan vibratoire magistral

Accords mets-vins : une pintade rôtie accompagnée de pommes sautées et fricassée de champignons. Des abats, comme une tranche de foie de veau à l'Anglaise ou des rognons à la sauce madère. Une dinde rôtie et sa sauce aux « cranberries ». Un filet de sandre au vin rouge

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

Température de service : 17°C

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique