Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Les Margotés - 2016 - blanc



Nouveau venu au Domaine De Villaine, tout comme le 1er Cru Montpalais, ce 1er Cru Margotés fait honneur à son terroir et nous réjouit d'emblée par son profil particulièrement charmeur et sensuel, soutenu par une trame saline effilée et percutante.

C'est en 2015 qu'Aubert de Villaine et son neveu, Pierre de Benoist, ont pu se porter acquéreurs de cette belle parcelle d'un peu moins d'un hectare, plantée à la fin des années 1990 à la pointe méridionale du coteau des Premiers Crus de Rully. Un terroir parfaitement exposé au Sud-Est, relativement précoce, où la vigne bénéficie d'un substrat mêlant calcaires et marnes blanches, très similaire aux sols que l'on retrouve sur la Côte de Beaune.

Parfaitement conscient du caractère naturellement riche et concentré des raisins en 2016, Pierre de Benoist a fait, pour ce premier millésime, le choix judicieux de combiner, pour l'élevage, quelques fûts bourguignons (avec moins d'un quart de bois neuf) et des grands foudres anciens. En revanche, il n'a pas hésité à prolonger l'élevage sur 18 mois, afin que le vin trouve, tranquillement et le plus naturellement qui soit, ses équilibres et son point d'harmonie.

Dès le premier nez, ce "Margotés" se montre aujourd'hui terriblement séduisant : passée une première note fumée, évoquant la pierre à fusil, c'est un fruit bien mûr qui semble jaillir du verre, sur la poire, la pêche blanche et une nuance d'abricot frais, accompagné d'une touche briochée et de notes de fruits secs (amande). On retrouve en bouche une superbe concentration avec une entame ample, veloutée, tandis que la nature calcaire du sol a parfaitement joué son rôle, apportant au milieu de bouche une trame tonique, finement acidulée et rafraîchissante. La longue finale séduit par sa dimension effilée et saline.

L'équilibre de structure de ce tout nouveau 1er Cru Les Margotés, entre richesse et vivacité, tout comme sa profondeur ne sont pas sans rappeler certains fameux crus de la Côte d'Or voisine… Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Les Margotés - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Sensuel et charmeur : pierre à fusil, sésame grillé, chèvrefeuille, poire, pêche blanche, abricot frais, brioche, crème à l'amande.

Bouche : Un vin à la fois gras, charnu, savoureux, mais aussi frais et soutenu par sa trame saline et finement acidulée (berlingot aux agrumes). Beaucoup de classe, des équilibres parfaits. Belle évolution en perspective.

Accords mets-vins : Sole meunière, bar rôti et son beurre blanc. Poule au riz. Ris de veau aux girolles. Beaufort, comté.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2027

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique