Domaine A. et P. de Villaine - Rully Les Saint-Jacques - 2014 - blanc



Les Saint-Jacques sont situées juste en dessous du Clos Saint-Jacques, l'un des premiers crus de Rully les plus renommés, sur les mêmes caractéristiques géologiques que les meilleurs vignobles de la Côte d'Or. Ici les sols argilo-limoneux assez profonds s'appuient sur du calcaire de Comblanchien et des marnes blanches. Plus on descend le coteau, plus les sols se chargent également d'éléments ferrugineux. Bref, nous sommes clairement sur un grand terroir, idéal pour une expression complexe et minérale du chardonnay.

L'exposition est également parfaite : sur Les Saint-Jacques, exposés au levant, les raisins bénéficient d'un ensoleillement optimal. Y ont été plantés en 1990 une sélection de plants de Chardonnay fin à rendements maîtrisés en provenance de vieilles vignes. S'en suit une viticulture attentive, en bio-dynamie, très méticuleuse, demandant beaucoup de main-d'œuvre mais qui tout au long de l'année, préserve la qualité intrinsèque du raisin pour le mener à la vendange, sain et riche de sa nature.

Dans les chais, le vin est vinifié la plupart du temps en grand foudre, le domaine s'étant aperçu après plusieurs essais (barrique classique, cuve en béton, en verre, en inox) que le foudre permettait une belle dynamique fermentaire sans apporter des arômes exogènes au raisin.

Le résultat est là. Un vin d'une grande subtilité qui, comme les meilleurs vins de la Côte Chalonnaise, défie certains grands chardonnay de la Côte d'Or, enfants gâtés par leur origine mais parfois capricieux.

En 2014, ce Rully Les Saint-Jacques atteint des sommets : à la fois dense en goût et plein d'élan et d'allant, il vit et vibre en bouche, évoquant les fruits blancs, le beurre frais et le silex frotté. Un vin de belle gastronomie, puisque qu'à peine goûté, il nous entraîne à penser grande cuisine, quelque part entre bar, langoustine ou volaille de bresse…

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully Les Saint-Jacques - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Fleurs jaunes et blanches (bouton d'or, acacia). Patisserie fine, caramel au beurre salé, miel frais. Poire pochée, pêche blanche.

Bouche : Très belle trame, on y sent le calcaire. Fine salinité qui s'équilibre parfaitement avec les saveurs lactiques. Grande fraîcheur et belle longueur en finale.

Accords mets-vins : Des plats crémeux. Vol au vent. Cassolette de Saint-Jacques. Poulet à la crème et aux champignons. Blanquette de poissons.

Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 13°

Ouverture : Dégusté jeune, un carafage d'une heure sera le bienvenu.

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique