Domaine A. et P. de Villaine - Rully Les Saint-Jacques - 2018 - blanc



La parcelle des Saint-Jacques est située juste en dessous du Clos Saint-Jacques, l'un des premiers crus de Rully les plus renommés, sur les mêmes caractéristiques géologiques que 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 idéale, surtout avec la succession de millésimes solaires telle que nous la constatons aujourd'hui : sur Les Saint-Jacques, exposés au levant, les raisins bénéficient d'un ensoleillement optimal sans pour autant souffrir des trop grandes chaleurs des après-midi d'été. Y ont été plantés en 1990 une sélection massale de plants de Chardonnay fin 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, un raisin sain et imprégné de son environnement.

Sur ce terroir riche en potassium, Pierre de Benoist veille tout particulièrement à limiter les rendements : il ne garde en moyenne que 4 grappes par pied! Une production infime dotée d'une concentration hors-norme pour un « simple » Rully Village !

Pour cette cuvée, il fait le choix d'un élevage en grands foudres uniquement, sans bois neuf. Plus que l'élevage, discret et parfaitement maîtrisé, c'est bien l'effet millésime et le sol qui semblent donner le « la » : de bout en bout, on perçoit cet impeccable équilibre entre la richesse crémeuse d'un fruit bien mûr et concentré, d'un côté, et une sensation de fraîcheur et d'énergie saline de l'autre, tout droit venue des tréfonds du sous-sol !

On aime l'élégance de la définition aromatique, entre aubépine, tilleul, pierre à fusil, crème de citron, amande, fruits blancs compotés et une touche de pêche. En bouche, on aime son côté juteux et plein, parfaitement contrebalancé par une fraîcheur citronnée et de fins amers minéraux, persistants et salivants.

Déjà un beau vin à déguster aujourd'hui sur son fruité enjôleur, qui continuera à se densifier dans les 7 ou 8 prochaines années. Il sera alors

aussi à l’aise sur une langoustine qu’une volaille de Bresse. Comme les meilleurs vins de la Côte Chalonnaise, il défiera certains blancs de la Côte d’Or, enfants gâtés par leur origine mais de plus en plus coûteux...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client (Rendements ultra-limités).

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully Les Saint-Jacques - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Elégant, intense : aubépine, tilleul, pierre à fusil, crème de citron, amande, fruits blancs compotés et une touche de pêche de vigne. Beurre frais.

Bouche : Impeccable équilibre entre la richesse crémeuse d'un fruit bien mûr et concentré, d'un côté, et une sensation de fraîcheur et d'énergie saline de l'autre, tout droit venue des tréfonds du sous-sol .

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 :
Dès aujourd'hui sur le fruit, jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Dégusté jeune, un carafage sera le bienvenu.

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique