Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Grésigny - 2017 - blanc



Ne boudons pas notre plaisir de replonger dans les délices du millésime 2017, très grande année bourguignonne s'il en est, avec ce très gourmand et formidablement énergique 1er Cru Grésigny !

Ce n'est que depuis 2011 que Pierre de Benoîst et Aubert de Villaine exploitent une petite parcelle de très vieilles vignes de ce célèbre 1er cru. Idéalement située à mi-coteau, au cœur des meilleurs crus du finage de Rully, la vigne affiche ici près de 90 ans au compteur. Toujours en pleine santé, grâce à un soin de tous les instants et une application rigoureuse des principes biodynamiques, la plante trouve dans les profondeurs des sols marno-calcaires tous les éléments qui vont donner au vin ce subtil équilibre entre une texture sensuelle et une grande finesse minérale.

En 2017, pendant un été plutôt sec et chaud, le grand âge des vignes fut clairement un atout : elles ont su apporter aux grappes cette « eau de terroir » gorgée de nutriments minéraux, à la fois fraîche et nourrissante. Pierre et son équipe ont eu l'intelligence d'attendre les précipitations de fin août et la diminution consécutive des températures : cela a permis aux raisins de parfaire leur maturité phénolique. Les baies ont finalement été cueillies autour du 8 septembre, dans un état sanitaire et de maturité absolument irréprochable !

Après une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes, Pierre pratique un élevage long de 18 mois, privilégiant des fûts d'un à trois vins, afin de laisser tout le temps au vin de trouver son point d'harmonie et d'en révéler le relief. Ce vin affiche aujourd'hui un magnifique équilibre entre un fruité mûr et particulièrement gourmand et une fraîcheur minérale bienvenue.

La finesse des notes de fleurs blanches côtoie avec bonheur la gourmandise des arômes de poire, de pêche blanche, de mirabelle, de crème pâtissière, de pâte d'amande et d'épices douces, entre vanille et noix de muscade. Une délicate touche fumée évoquant la pierre frottée vient nous rappeler la présence du sol.

La bouche est sensuelle, d'une densité impressionnante mais toujours élégante, ciselée dans son toucher. On retrouve toute la gourmandise des fruits du verger bien mûrs. On perçoit également cette énergie saline qui étire le vin et fait vibrer la finale sur le palais. Le potentiel de garde est évident : s'il se déguste déjà fort bien, nul doute que la qualité irréprochable de l'élevage et des équilibres du vin lui permettra de se

bonifier encore sur les 8 ou 10 prochaines années.

Poissons à chair ferme, ris de veau, volailles en sauce ou fromages de vache bourguignons sauront le sublimer !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Grésigny - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Complexe et charmeur : fleurs blanches, poire, pêche blanche, mirabelle, crème pâtissière, pâte d'amande et épices douces, entre vanille et noix de muscade. Une touche fumée de pierre frottée

Bouche : Sensuelle, d'une densité impressionnante mais élégante, ciselée dans son toucher. On retrouve la gourmandise des fruits du verger bien mûrs. Energie saline de la finale

Accords mets-vins : Sole meunière, bar ou turbot rôti. Volaille de Bresse farcie en sauce crémeuse. Ris de veau aux girolles. Beaufort, comté.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2023 et 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique