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



Nouveau venu au Domaine De Villaine, tout comme le 1er Cru Montpalais, ce deuxième millésime du 1er Cru Les Margotés est une des grandes réussites de l'année et fait honneur à son terroir. Il nous enchante par son profil particulièrement élégant, structuré autour d'une trame crayeuse et effilée, couplée à un fruit mûr et jaillissant.

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 les crus les plus réputés de la Côte de Beaune.

Pour ce "Margotés" dont il connaît l'élégance et la finesse minérale naturelles, Pierre fait le choix d'un élevage uniquement en grands foudres, sans bois neuf. Il limite ainsi la prise de bois et les échanges oxygénés, préservant un maximum de fraîcheur et de pureté aromatique, tout en laissant le vin s'harmoniser tranquillement, pendant plus de 18 mois au total.

Dès le premier nez, le vin se montre à la fois séduisant et altier : passée une première note résolument minérale, évoquant la pierre à fusil mais aussi la craie, c'est un fruit franc et bien mûr qui semble jaillir du verre, sur la poire, la pêche blanche mais aussi une nuance plus tonique de zeste d'orange. Quelques notes de pâte d'amande et de beurre frais renforcent la sensation de gourmandise. Mais plus on l'aère, plus son élégance florale et minérale revient au premier plan.

La bouche offre une belle intensité et, surtout, un équilibre remarquable, entre le volume charnu du fruit, une splendide vivacité qui dynamise le milieu de bouche et cette arête crayeuse, tendue, effilée, qui amorce une finale longue, droite et salivante. Des évocations de peaux d'agrumes relancent sans cesse la sensation de fraîcheur stimulante.

Ce 1er Cru Les Margotés ne cesse son va-et-vient entre richesse veloutée et vivacité calcaire : on adore. Il n'est pas sans nous rappeler certains fameux crus de la Côte d'Or voisine... Deuxième millésime signé « De Villaine » et déjà un incontournable !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Charmeur et élégant : pierre à fusil mais aussi la craie, un fruit franc sur la poire, la pêche blanche, une nuance tonique de zeste d'orange. Pâte d'amande et beurre frais. Beaucoup de petites fleurs blanches

Bouche : Equilibre remarquable, entre le volume charnu du fruit, une splendide vivacité qui dynamise le milieu de bouche et cette arête crayeuse, tendue, effilée, qui amorce une finale longue, droite et très salivante

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, langoustines juste snackées.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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