Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Grésigny - 2013 - blanc



Ce n'est que depuis 2011 que Pierre de Benoîst et Aubert de Villaine exploite une petite parcelle de très vieilles vignes du célèbre 1er cru Grésigny. Idéalement située à mi-coteau, au cœur des meilleurs crus du finage de Rully, la vigne affiche ici plus de 80 ans au compteur. Toujours en pleine santé, grâce à un soin de tous les instants et à une application rigoureuse des principes bio-dynamiques, les ceps trouvent dans les sols marno-calcaires tous les éléments qui vont donner au vin ce subtil équilibre entre une texture sensuelle et une grande finesse minérale.

Après une vendange manuelle, un tri méticuleux et un pressurage délicat, en grappe entière, le vin est ensuite vinifié le plus naturellement possible et élevé en foudres et en fûts, plus longtemps que les autres crus du Domaine.

En 2013, Pierre de Benoîst a parfaitement su gérer ses dates de vendanges et éviter, malgré un mois de septembre frais et capricieux, l'écueil de cueillir des raisins en légère sous-maturité. Le tri fut extrêmement sévère (et les rendements en forte baisse) mais, ici plus encore qu'ailleurs, on sait qu'il n'y a point point de grand vin sans grand raisin !

Ce Premier Cru présente aujourd'hui un équilibre et une complexité qui feraient pâlir d'envie bien des vignerons de la Côte de Beaune. La finesse des notes de fleurs blanches côtoie avec bonheur la gourmandise des arômes de poire, de pêche blanche, voire d'abricot. La bouche est déjà sensuelle et expressive, mais la fine trame minérale, saline, développant des arômes de pierre à fusil, donne à ce vin beaucoup de classe et une superbe longueur.

S'il se déguste fort bien aujourd'hui, nul doute que la qualité exceptionnelle de l'élevage et des équilibres du vin lui permettront 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 alors le sublimer !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Grésigny - 2013 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Complexe et charmeur : fleurs blanches, poire, pêche blanche, abricot, beurre salé, amande fraîche, pierre frottée.

Bouche : A la fois gras, charnu, savoureux, mais aussi frais et épuré. Beaucoup de classe, des équilibres parfaits. Belle évolution en perspective.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022/2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique