Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Montpalais - 2018 - blanc



Aubert de Villaine et Pierre de Benoist ont eu l'opportunité d'acquérir en 2015 une petite parcelle de 40 ares sur l'excellent 1er Cru Montpalais. Les vignes encore assez jeunes (une bonne dizaine d'années tout de même) étaient déjà très bien tenues et cultivées en Biologique.

Elles occupent des terres blanches très calcaires, mêlant sables et cailloux, au sommet du coteau des 1ers Crus, au-dessus des « Pucelles ». Leur exposition au Sud-Est est une des meilleures de l'appellation. Toutes les conditions étaient réunies pour que ce Montpalais se trouve rapidement une place de choix dans la gamme désormais bien étoffée des Rullys proposés par le Domaine de Villaine.

En 2018, la vigne a su puiser en profondeur son « eau de terroir », fraîche et nourrissante, et ainsi ne pas souffrir de stress hydrique pendant un été chaud et sec. Au contraire, la plante et les grappes ont pleinement profité de cet ensoleillement exceptionnel pour mûrir de façon bien homogène. Au final, le raisin se révélait généreux en jus et surtout en arômes.

Après un élevage de 18 mois en fûts d'un à trois vins (suivi de quelques mois supplémentaires en bouteilles), le vin offre aujourd'hui un profil dense, concentré et une belle richesse aromatique. La présence dans les vignes de chardonnay muscaté ne fait que renforcer son expression fruitée, entre poire, pêche mais aussi une touche de goyave, de fruit de la passion et de pamplemousse. En complément d'une dimension florale plutôt lascive, évoquant chèvrefeuille et lys, des notes de noisette et de poudre d'amande, de beurre et de confiture de lait en soulignent davantage la gourmandise.

Si l'on retrouve en bouche cette onctuosité d'un fruit bien mûr et beurré, la tension saline sous-jacente est bien là et évite parfaitement le piège de l'opulence. Des saveurs épicées, entre poivre blanc et gingembre, viennent animer la finale, tout comme cette touche acidulée et finement amère évoquant les zestes d'agrumes.

Nous vous invitons à l'attendre au moins 3 ans : sa densité naturelle commencera alors à se délier et son élevage, encore perceptible, sera complètement « fondu ». Il devrait se révéler pleinement autour d'une lotte au safran, de ris de veau à la crème ou encore d'une volaille pochée et sa sauce « poulette » ! Délicieux…

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Montpalais - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Sensuel et riche : poire, pêche mais aussi une touche de goyave, de fruit de la passion et de pamplemousse. Chèvrefeuille et lys, des notes de beurre, de confiture de lait et de noisette.

Bouche : Onctuosité d'un fruit bien mûr et beurré, la tension saline sous-jacente est bien là et évite le piège de l'opulence. Des saveurs épicées, entre poivre blanc et gingembre, viennent animer la finale.

Accords mets-vins : Blanquette de cabillaud. Volaille de Bresse farcie en sauce crémeuse. Ris de veau crémés. Beaufort, comté.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique