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



Arrivé en 2015 dans l'escarcelle du Domaine De Villaine, tout comme le 1er Cru Montpalais, ce 1er Cru Les Margotés s'impose à nouveau comme une des grandes réussites de l'année et fait honneur à son terroir. Il nous enchante par son profil à la fois suave, terriblement sensuel mais sophistiqué et nuancé.

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 la sophistication, la densité et l'empreinte 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 d'une folle sensualité : on plonge dans un univers de pâtisseries fines, de baklava, d'amandine à la pomme ou à la poire saupoudrée d'une nuance de cannelle, de beurre manié, de touron espagnol, de pêche ou de mangue rôtie, mais aussi de curcuma, de noix de muscade, de ras el-hanout ou de gingembre confit.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : on se délecte d'une matière à la fois juteuse et charnue, où les fruits blancs et jaunes s'entremêlent autour de la poire Williams, de la pêche jaune, de la mangue, de la mirabelle, de l'abricot mais aussi de la marmelade d'orange et de kumquat. Là encore, le sol apporte une dimension épicée qui procure une vraie sensation d'énergie : on pense maintenant au poivre, à la cardamome et même au clou de girofle. La finale se révèle d'une incroyable intensité !

Ce 1er Cru Les Margotés aux accents côte d'oriens n'a rien à envier à ses prestigieux voisins : un grand vin !

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 Les Margotés - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Charmeur et sensuel : pâtisseries fines, baklava, amandine à la pomme ou à la poire, une nuance de cannelle, beurre manié, touron espagnol, pêche ou mangue rôtie, curcuma, noix de muscade, ras el-hanout ou gingembre confit

Bouche : Une matière juteuse et charnue, où les fruits blancs et jaunes s'entremêlent autour de la poire Williams, de la pêche jaune, de la mangue, de la mirabelle, de l'abricot mais aussi de la marmelade d'orange et de kumquat. Finale sapide et poivrée

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, langoustines juste snackées. Risotto aux noix de Saint-Jacques

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 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