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



Premier millésime signé De Villaine pour ce nouveau 1er Cru et... premier choc : la réussite est magistrale, la compréhension de ce terroir calcaire est tout simplement admirable.

Rabourcé fait partie de ces trois nouveaux crus entrés dans le giron d'Aubert de Villaine et Pierre de Benoist depuis le rachat des vignes du domaine Saint-Michel fin 2017 à la famille Bodard. Nous nous situons ici sur le versant Nord du coteau des premiers crus : les vignes en cours de conversion Bio occupent des sols typiques d'argile blanche sur des pentes assez raides et bien drainantes.

Ce premier millésime, élevé dans un grand foudre neuf, a parfaitement digéré son bois et se montre déjà d'une complexité impressionnante. Dès le premier nez, on entre d'emblée en contact avec la roche calcaire, avec la fraîcheur et l'énergie du sol.

Des notes de pierre broyée, de caillou mouillé, de poivre blanc, de pierre à fusil, de fumée, de cumin ou d'encens s'entremêlent au-dessus du verre. Puis viennent des évocations aériennes et rafraichissantes de petites fleurs d'arbres fruitiers, de jonquille, de verveine, de cerfeuil musqué aux accents à la fois anisés et mentholés, de bâton de réglisse. Le fruit resplendit, autour des pommes juste cueillies et de la poire Comice.

L'énergie et la sensation de pureté en bouche sont tout aussi remarquables. Les fruits blancs sont juteux et gourmands, on se régale d'une touche lactique évoquant la crème anglaise ou le yogourt frais. Viennent ensuite des saveurs subtiles d'abricot et de gelée de mirabelle, mais aussi une touche acidulée et tonique de clémentine.

On adore l'expression du sol sur la finale : il la resserre, la fait littéralement vibrer et la prolonge de longues secondes, sur un registre résolument poivré qui finit d'exciter els papilles et de nous mettre en appétit. Que diriez-vous de belles huîtres pochées, de langoustines snackées ou de Saint-Jacques à la vapeur et aux herbes fines ?... Un grand moment en perspective.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Tonique et sophistiqué : pierre broyée, caillou mouillé, poivre blanc, pierre à fusil, fumée, cumin ou encens. Petites fleurs d'arbres fruitiers, jonquille, verveine, cerfeuil musqué aux accents anisés et mentholés, bâton de réglisse. Pomme, poire Comice

Bouche : Energie juteuse, pureté des saveurs de fruits blancs, d'abricot et de mirabelle. une touche de crème anglaise et de yogourt. Une trame pierreuse et poivrée resserre et prolonge la finale. Vibratoire et salivant.

Accords mets-vins : De belles huîtres pochées, des langoustines snackées ou des Saint-Jacques à la vapeur et aux herbes fines.

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