Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Rabourcé - 2019 - blanc



Rabourcé a rejoint, avec le millésime 2018, l'extraordinaire collection de Premiers Crus de Rully que propose aujourd'hui le Domaine de Villaine. Depuis, ce vin ne cesse de nous épater par la qualité de ses équilibres et sa belle complexité : manifestement, Pierre de Benoist a déjà tout compris de ce grand terroir calcaire. La preuve par le vin, avec ce rayonnant millésime 2019, à la patine sensuelle.

Rabourcé fait partie des trois 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 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.

Sur ce cru, Pierre a tôt fait le choix d'un élevage majoritaire en foudre, acheté pour le millésime 2018. Dès le premier nez, on sent que ce magnifique Rabourcé a parfaitement digéré son bois et se montre d'une redoutable complexité. Il s'ouvre sur une dimension résolument minérale : on entre immédiatement en contact avec la roche calcaire, son énergie, sa fraîcheur.

Des notes de pierre broyée, de caillou mouillé, de poivre blanc et 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, de la poire Comice et de l'abricot.

En bouche, on ressent immédiatement la chair ample et savoureuse d'un fruit bien mûr évoquant l'abricot, la prune jaune et un soupçon d'ananas, associé à une touche lactée de beurre frais. Le milieu de bouche se resserre autour d'une dimension plus acidulée et de fins amers toniques et salivants évoquant tout autant les zestes d'agrumes confits que le bâton de réglisse.

On aime l'expression du sol sur la finale : il la tend, la fait littéralement vibrer et la prolonge de longues secondes, sur un registre poivré qui finit d'exciter les 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 beau moment en perspective.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Rabourcé - 2019 - 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