Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Grésigny - 2020 - blanc



Quintessence du terroir de Grésigny et des équilibres exceptionnels du millésime 2020, ce Premier Cru nous enchante de bout en bout, dans un va et vient permanent entre sensualité gourmande et fraîcheur florale, mentholée. Un vin d'une profondeur à faire pâlir bien des crus de la Côte d'Or.

Ce n'est que depuis 2011 que Pierre de Benoîst et Aubert de Villaine exploitent une petite parcelle de très vieilles vignes de ce célèbre 1er cru. Idéalement située à mi-coteau, au cœur des meilleurs crus du finage de Rully, la vigne affiche aujourd'hui plus de 90 ans au compteur. Toujours en pleine santé, grâce à un soin de tous les instants et une application rigoureuse des principes biodynamiques, la plante trouve dans les profondeurs des sols marno-calcaires tous les éléments qui vont donner au vin ce subtil équilibre entre une texture enveloppante et une belle vibration minérale, au grain fin et salin.

Sur la succession de millésimes précoces et solaires que connaît actuellement la Bourgogne, le grand âge des vignes se révèle clairement être un atout : elles savent apporter aux grappes cette « eau de terroir » gorgée de nutriments minéraux, à la fois fraîche et nourrissante. Pierre et son équipe ont eu le bonheur de récolter, dès la fin du mois d'août, des baies certes petites et très concentrées, mais gorgées de fraîcheur et d'énergie saline, acidulée.

Après une vinification totalement naturelle, sur levures indigènes, Pierre pratique un élevage long de 18 mois, privilégiant des fûts d'un à trois vins, afin de laisser tout le temps au vin de trouver son point d'harmonie et d'en révéler le relief. Ce premier Cru affiche aujourd'hui un magnifique équilibre entre un fruité sensuel, gourmand et texturé, et une fraîcheur mentholée et minérale bienvenue.

L'élégance des notes de fleurs blanches se marie avec la gourmandise des arômes de poire, de pêche blanche, de mirabelle. La douceur enveloppante de la pâte d'amande, de la vanille et de la noix de muscade s'anime d'un élan mentholé, tout en fraîcheur. Une touche fumée évoquant la pierre frottée vient nous rappeler la présence du sol.

La bouche est sensuelle, d'une densité impressionnante mais toujours élégante, ciselée dans son toucher au grain délicat. On retrouve la gourmandise des fruits du verger bien mûrs. On perçoit également cette énergie saline qui étire le vin et fait vibrer la finale sur le palais, une finale

portée par une touche chlorophyllienne rappelant feuille de menthe ou eucalyptus. Le potentiel de garde est évident : s'il se déguste déjà fort bien, nul doute que la qualité irréprochable de l'élevage et des équilibres du vin lui permettra de se bonifier encore dans les 5 à 10 prochaines années.

Poissons à chair ferme, ris de veau, volailles en sauce ou fromages de vache bourguignons sauront le sublimer !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Grésigny - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Complexe et charmeur : fleurs blanches, poire, pêche blanche, mirabelle, crème pâtissière, pâte d'amande et épices douces, entre vanille et noix de muscade. Une touche fumée de pierre frottée. Feuille de menthe, eucalyptus

Bouche : Sensuelle, d'une densité impressionnante mais élégante, ciselée dans son toucher. On retrouve la gourmandise des fruits du verger bien mûrs. Energie saline de la finale, une touche chlorophyllienne

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique