Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Montpalais - 2020 - 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 douzaine d'années tout de même) étaient déjà très bien tenues et cultivées en Bio.

Elles occupent des terres blanches très calcaires, mêlant sables et cailloux, dans la partie haute 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 crus de Rully proposés par le Domaine de Villaine.

En 2020, 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 certes précoce mais bien homogène. Au final, le raisin se révélait plutôt généreux en jus, et très aromatique. N'oublions pas que 10% environ des pieds de cette parcelle porte un rare chardonnay muscaté.

Après un élevage de 18 mois en fûts d'un à trois vins (suivi de quelques mois supplémentaires en bouteilles), ce Montpalais offre aujourd'hui un profil dense, concentré, porteur d'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 mangue, de fruit de la passion et de pamplemousse. En complément d'une dimension florale plutôt lascive, évoquant chèvrefeuille et lys, des notes de noisette, de poudre d'amande et de beurre en soulignent la suave gourmandise.

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

Déjà ouvert et expressif, ce Premier Cru Montpalais profitera de 2 ou 3 années de cave pour finir de « fondre » son élevage et se délier pleinement. Il brillera alors autour d'une lotte au safran, de ris de veau à la crème ou encore d'une volaille pochée et sa sauce « poulette » ! Un pur régal en perspective.

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 Montpalais - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Sensuel et riche : poire, pêche mais aussi une touche de mangue, de fruit de la passion et de pamplemousse. Chèvrefeuille, muguet et lys, des notes de beurre, de confiture de lait et de noisette. Poudre d'amande

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. De fins amers d'écorce d'agrumes

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 2024 et 2032

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