# Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Les Margotés - 2016 - blanc




Lorsqu'ils ont signé leur premier millésime de ce fameux Premier Cru de Rully rentré dans le giron de la famille à la fin de l'année 2015, Pierre de Benoist et son oncle, Aubert de Villaine, avaient décidé de conserver précieusement une partie de la cuvée dans les caves du Domaine. Souhaitant ainsi faire honneur à ce millésime fondateur, dans l'histoire du Domaine de Villaine.

Conscient de la frustration des fidèles clients et allocataires du Domaine face à la pénurie de vins sur le millésime 2021, Pierre de Benoist a pris la décision de confier à une poignée de ses partenaires quelques flacons de ce magnifique Rully 1$^{er}$ Cru Les Margotés 2016, qui se patinait depuis 5 ans en cave. Divine surprise pour les amateurs que nous sommes lorsque nous avons appris que nous faisions partie des heureux élus : c'est le moment de profiter de cette occasion rare de goûter à ce grand blanc de gastronomie qui entre à peine dans son plateau de maturité.

C'est donc 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 la Côte de Beaune.

Parfaitement conscient du caractère naturellement riche et concentré des raisins en 2016, Pierre de Benoist avait fait, pour ce premier millésime, le choix judicieux de combiner, pour l'élevage, quelques fûts bourguignons (avec moins d'un quart de bois neuf) et des grands foudres anciens. En revanche, il n'a pas hésité à prolonger l'élevage sur 18 mois, afin que le vin trouve, tranquillement et le plus naturellement qui soit, ses équilibres et son point d'harmonie.

Dès le premier nez, ce "Margotés" s'offre aujourd'hui dans un registre élégant, un registre de pureté et de fraîcheur, où la beauté sobre, lumineuse, de la roche immaculée, évoquant le statuaire de la Grèce Antique, se marie avec le charme d'un fruit délicatement confit, autour des fruits blancs et de notes subtiles de marmelade d'agrumes ou de confiture d'abricot.

La bouche est un pur bonheur de maturité fraîche et énergique, de fruits entremêlés les uns aux autres, où l'on retrouve la poire Conférence,

l’orange confite, le pomelo, l’ananas ou le citron vert. Le vin descend tranquillement au plus profond de notre corps, il pénètre nos sens avec délicatesse, déposant pendant de longues secondes son empreinte saline et poivrée, complétée d’une touche vive de citronnelle.

Le bonheur vous tend la main : saisissez-là ! Et profitez de ce Rully 1er Cru Les Margotés avec des êtres chers, autour d’une belle table où pourront figurer en bonne place sole, turbot, noix de Saint-Jacques, chapon ou ris de veau, dans des préparations crémeuses.

Un vin à la profondeur digne des grandes signatures de la Côte d’Or…

**Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

# Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Les Margotés - 2016 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Dorée intense

**Nez :** Charmeur et frais : roche dense, marbre poli, fruit délicatement confit, entre fruits blancs, marmelade d'agrumes et confiture d'abricot, Epices douces, noix de muscade, une touche fumée. Pomme beurrée.

**Bouche :** Une matière charnue, expressive, charriant des saveurs entremêlées de poire Conférence, d'orange, de pomelo, d'ananas ou de citron vert. Empreinte saline et poivrée de la finale, une touche de citronnelle

**Accords mets-vins :** Risotto crémeux aux langoustines, ris de veau à la crème, blanquette aux girolles

## 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