Domaine A. et P. de Villaine - Rully Les Saint-Jacques - 2015 - blanc



Les Saint-Jacques sont situées juste en dessous du Clos Saint-Jacques, l'un des premiers crus de Rully les plus renommés, sur les mêmes caractéristiques géologiques de la Côte d'Or. Ici les sols argilo-limoneux assez profonds s'appuient sur du calcaire de Comblanchien et des marnes blanches. Plus on descend le coteau, plus les sols se chargent également d'éléments ferrugineux. Bref, nous sommes clairement sur un grand terroir, idéal pour une expression complexe et minérale du chardonnay.

L'exposition est également parfaite : sur Les Saint-Jacques, exposés au levant, les raisins bénéficient d'un ensoleillement optimal. Y ont été plantés en 1990 une sélection plants de Chardonnay fin à rendements maîtrisés en provenance de vieilles vignes. S'en suit une viticulture attentive, en bio-dynamie, très méticuleuse, demandant beaucoup de main-d'œuvre mais qui tout au long de l'année, préserve la qualité intrinsèque du raisin pour le mener à la vendange, sain et riche de sa nature.

Dans les chais, le vin est vinifié en grand foudre, le domaine s'étant aperçu après plusieurs essais (barrique classique, cuve en béton, en verre, en inox) que le foudre permettait une belle dynamique fermentaire sans apporter des arômes exogènes au raisin.

Le résultat est là. Un vin à la fois plein et très subtil dans sa définition aromatique, entre aubépine, pierre à fusil, crème de citron, amande et fruits blancs compotés. En bouche, le bel équilibre du vin se confirme, avec une attaque presque crémeuse parfaitement contrebalancée par une fraîcheur citronnée et une remarquable persistance saline.

Déjà un très beau vin, qui continuera à se densifier dans les 5 prochaines années, aussi à l'aise alors sur une langoustine qu'une volaille de Bresse, et qui, comme les meilleurs vins de la Côte Chalonnaise, défie certains chardonnays de la Côte d'Or, enfants gâtés par leur origine mais parfois capricieux… et surtout, de plus en plus coûteux !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully Les Saint-Jacques - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Aubépine, acacia, pierre à fusil, crème de citron, amande et fruits blancs compotés.

Bouche : Passée une attaque ronde et crémeuse, on perçoit une très belle trame minérale, calcaire. Fine salinité qui s'équilibre parfaitement avec les saveurs lactiques. Grande fraîcheur et belle longueur en finale.

Accords mets-vins : Des plats crémeux. Vol au vent. Cassolette de Saint-Jacques. Poulet à la crème et aux champignons. Blanquette de poissons.

Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 13°

Ouverture : Dégusté jeune, un carafage sera le bienvenu.

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique