Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Grésigny - 2014 - blanc



Ce n'est que depuis 2011 que Pierre de Benoîst et Aubert de Villaine exploitent une petite parcelle de très vieilles vignes du célèbre 1er cru Grésigny. Idéalement située à mi-coteau, au cœur des meilleurs crus du finage de Rully, la vigne affiche ici plus de 80 ans au compteur. Toujours en pleine santé, grâce à un soin de tous les instants et à une application rigoureuse des principes bio-dynamiques, les vignes trouvent dans les sols marno-calcaires tous les éléments qui vont donner au vin ce subtil équilibre entre une texture sensuelle et une grande finesse minérale.

En 2014, Pierre de Benoîst a parfaitement su gérer ses dates de vendanges et profiter au maximum d'un beau mois de septembre, salvateur pour la maturité du chardonnay. Après un tri sévère pour ne retenir que les baies les plus saines, un pressurage délicat en grappes entières et une vinification la plus naturelle qui soit, Pierre de Benoist a fait le choix d'allonger la période d'élevage en fûts et foudres, afin de laisser le temps au vin de prendre tout son relief et de parfaire ses équilibres. Car cette recherche d'harmonie, que la bio-dynamie aide à révéler, doit bien sûr se retrouver, in fine, dans le verre du dégustateur.

Pari largement réussi avec ce Premier Cru d'un équilibre et d'une élégance à faire pâlir d'envie bien des vignerons de la Côte de Beaune… La finesse des notes de fleurs blanches, côtoie avec bonheur la gourmandise des arômes de poire, de pêche blanche, d'abricot mais aussi de beurre frais. La bouche est sensuelle et charmeuse, et la fine trame minérale, saline, avec ses arômes de pierre à fusil et de poivre blanc, donne à ce vin beaucoup de classe, un supplément d'énergie et une superbe longueur.

S'il se déguste déjà fort bien, nul doute que la qualité exceptionnelle de l'élevage et des équilibres du vin lui permettront de se bonifier encore sur les 8 ou 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 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Grésigny - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Complexe et charmeur : fleurs blanches, poire, pêche blanche, abricot, beurre frais, amande fraîche, pierre frottée.

Bouche : A la fois gras, charnu, savoureux, mais aussi frais et épuré par sa trame minérale. Beaucoup de classe, des équilibres parfaits. Belle évolution en perspective.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandés

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique