Domaine A. et P. de Villaine - Saint-Aubin 1er Cru Les Perrières - 2021 - blanc



Si la réputation et le succès des vins du Domaine de Villaine sont depuis longtemps bien installés, Aubert de Villaine et Pierre de Benoist continuent à aller de l'avant, n'hésitant pas à se remettre en question et à se « frotter » à de nouveaux terroirs. C'est bien dans cet esprit qu'ils ont eu l'opportunité de faire une incursion sur la Côte de Beaune : depuis 2014, ils ont récupéré en métayage une petite parcelle de 40 ares, sur le 1er Cru Les Perrières à Saint-Aubin.

Cette vigne de chardonnay, plantée au début des années 1990, occupe une belle position de mi-coteau, surplombant le village, orientée au Sud-Est. Ce qui a bien sûr retenu l'attention de Pierre, c'est la qualité du terroir, alternant en profondeur, argiles fines, couches caillouteuses calcaires et marnes. Dès son arrivée, Pierre de Benoist a bien sûr engagé la conversion de cette vigne en culture biologique et biodynamique, fidèle à sa recherche d'une interaction harmonieuse entre la plante et son environnement, condition sine qua non, apprise auprès de son oncle, pour que le vin fasse « parler » le terroir.

En 2021, ce fut le seul premier cru que le Domaine a vinfié séparément. En effet, sur ce terroir un peu plus tardif, la vigne était moins avancée dans son débourrement au moment où le gel a frappé, début avril : les dégâts, bien qu'importants, furent de moindre ampleur par rapport aux coteaux plus précoces des crus de Rully.

Après un élevage en grand fût de 500 litres, pendant 18 mois, suivi d'un séjour de quelques mois supplémentaires dans les caves du Domaine, afin que le vin puisse parfaire ses équilibres et commencer à se patiner, Pierre de Benoist nous livre une belle interprétation du terroir des Perrières, dans un millésime certes tardif mais qui ne manque pas de sensualité et de profondeur fruitée. L'empreinte encore présente de l'élevage, nécessitera un passage d'au moins 2 ou 3 ans en cave, pour continuer à se fondre.

Aux arômes généreux de fruits blancs et jaunes, entre poire, mirabelle et abricot, de brioche toastée, d'épices douces et d'amande répondent des notes plus minérales de pierre à fusil, mais aussi une dimension stimulante et fraîche évoquant les peaux d'agrumes ainsi qu'une fine touche iodée. On retrouve en bouche cet équilibre subtil entre le fruit et le sol, entre une certaine densité de matière et une fraîcheur acidulée, qui ne vous quitte pas jusqu'à la finale, sapide et salivante.

Un très joli Saint-Aubin que l'on veillera à attendre encore trois ans, voire

cinq, afin qu'il se livre dans toute sa plénitude et sa complexité. Il vous régalera alors sur des gambas grillées, relevées d'un peu de piment d'Espelette, des huîtres plates, gratinées, ou encore une viennoise de sole aux éclats de noisette et vieux Comté.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Saint-Aubin 1er Cru Les Perrières - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : A la fois mûr et minéral : arômes généreux de fruits blancs et jaunes, entre poire, mirabelle et abricot, de brioche toastée, d'épices douces et d'amande, notes plus minérales de pierre à fusil, peaux d'agrumes fine touche iodée.

Bouche : Equilibre subtil entre le fruit et le sol, entre une certaine densité de matière et une fraîcheur acidulée, qui ne vous quitte pas jusqu'à la finale, sapide et salivante.

Accords mets-vins : sur des gambas grillées, relevées d'un peu de piment d'Espelette, des huîtres plates, gratinées, ou encore une viennoise de sole aux éclats de noisette et vieux Comté.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2033

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage impératif

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique et biodynamique