

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Rabourcé - 2020 - blanc



Rabourcé a rejoint, sur le millésime 2018, l'extraordinaire collection de Premiers Crus de Rully que propose aujourd'hui le Domaine de Villaine. Depuis, ce vin ne cesse de nous épater par la qualité de ses équilibres et sa belle complexité : manifestement, Pierre de Benoist a déjà tout compris de ce grand terroir calcaire et précoce. La preuve par le vin, avec ce rayonnant millésime 2020.

Rabourcé fait partie des trois crus entrés dans le giron d'Aubert de Villaine et Pierre de Benoist depuis le rachat des vignes du domaine Saint-Michel fin 2017 à la famille Bodard. Nous nous situons sur la partie septentrionale du coteau des premiers crus : les vignes, converties en Bio par le Domaine, occupent des sols typiques d'argile blanche sur des pentes assez raides et bien drainantes.

Sur ce cru, Pierre a tôt fait le choix d'un élevage majoritaire en foudre, acheté pour le millésime 2018. Dès le premier nez, on sent que ce magnifique Rabourcé a parfaitement digéré son bois, après 3 années passées dans les caves du Domaine. Il se dévoile aujourd'hui sous un profil sensuel et profond. Le nez se déploie avec la volupté entêtante d'une mélodie orientale, déployant ses parfums de pêche jaune et de mangue, de poire Williams et d'ananas, d'abricot et de marmelade à l'orange, de miel et d'épices lascives. On reconnaît le cumin, la cannelle ou la noix de muscade d'un ras el-hanout subtilement dosé. Une touche un peu plus mentholée de poivre Sichuan apporte un twist bienvenu. Il y a là un je-ne-sais-quoi qui nous emmènerait presque du côté d'un pinot gris du Rangen de Thann ! Étonnant et irrésistible à la fois.

En bouche, on ressent immédiatement la chair dense et savoureuse d'un fruit bien mûr évoquant l'abricot, la prune jaune, la pêche flambée, la mangue rôtie et un soupçon d'ananas. On s'approche par moment de la grenade ou de la figue de Barbarie, nous faisant voyager maintenant vers un Sud aux couleurs chatoyantes. La finale est juteuse et énergique, relevée d'un cortège d'épices où domine une déclinaison de poivres et des parfums réglissés.

Un beau vin de gastronomie qui invite à une cuisine sensuelle, réconfortante : turbot rôti accompagné d'une sauce béarnaise ou hollandaise, poule au riz, andouillette grillée servie avec une sauce à la moutarde ancienne et un gratin dauphinois, ris de veau à la crème et aux girolles... L'éventail est large. Succulent.

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Rabourcé - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : sensuel et profond : pêche jaune, mangue, poire Williams, ananas, d'abricot, marmelade à l'orange, miel. Cumin, cannelle et noix de muscade d'un ras el-hanout subtilement dosé, poivre Sichuan.

Bouche : chair dense et savoureuse d'un fruit bien mûr (abricot, prune jaune, pêche flambée, mangue rôtie, ananas), grenade, figue de Barbarie. Finale juteuse et énergique, relevée d'épices où domine une déclinaison de poivres et des parfums réglissés.

Accords mets-vins : turbot rôti accompagné d'une sauce béarnaise ou hollandaise, poule au riz, andouillette grillée servie avec une sauce à la moutarde ancienne et un gratin dauphinois, ris de veau à la crème et aux girolles...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 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