

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Montpalais - 2017 - blanc



Fidèle à son habitude, Pierre de Benoist nous propose quelques précieux flacons sortis de la vinothèque du Domaine, qui arrivent à leur premier plateau de maturité. Quel bonheur de retrouver, cette année, ce millésime 2017 que nous pensions déjà à l'époque plus que prometteur, un millésime d'énergie et de finesse. Le moins que l'on puisse dire c'est qu'il se montre à la hauteur des espoirs que nous placions en lui : ce resplendissant 1^{er} Cru Montpalais, à la fois vibrant, tendu, aux accents finement exotiques, nous en fait la meilleure des démonstrations.

Aubert de Villaine et Pierre de Benoist ont eu l'opportunité d'acquérir en 2015 une petite parcelle de 40 ares sur l'excellent 1er Cru Montpalais. Les vignes encore assez jeunes à l'époque (une bonne dizaine d'années tout de même) étaient déjà très bien tenues et cultivées en Biologique.

Elles occupent des terres blanches très calcaires, mêlant sables et cailloux, au sommet du coteau des 1ers Crus, au-dessus des « Pucelles ». Leur exposition au Sud-Est est une des meilleures de l'appellation. Toutes les conditions étaient réunies pour que ce Montpalais trouve rapidement une place de choix dans la gamme désormais bien étoffée des Rullys proposés par le Domaine de Villaine.

Il nous avait déjà séduit quand nous l'avions découvert à la propriété, courant 2018 alors qu'il était encore en cours d'élevage. Ce que nous ne savions pas à l'époque c'est que Pierre de Benoist, parfaitement conscient du potentiel du cru sur ce brillant millésime 2017, porté par l'énergie acidulée et la tension ciselée des calcaires, avait décidé d'en conserver en cave une petite partie. Histoire de mieux en faire bénéficier quelques clients après que le vin se soit affiné pendant quelques années. L'heure est venue de le retrouver, à la fois intacte dans l'énergie qui le porte tout en ayant gagné en profondeur et en complexité.

La robe dorée et intensément lumineuse nous renseigne d'emblée sur la belle évolution de ce Montpalais. La tension, la vibration acidulée est déjà perceptible au nez, après une indispensable aération : on pense aux agrumes, à l'orange, au fruit de la passion, à une mangue fraîche et à peine mûre, à quelques herbes fines, coriandre en tête. Une touche aux accents camphrés d'essence de bergamote, une note plus suave de violette précèdent l'arrivée d'un puissant courant épicé, tonique, convoquant le gingembre confit, le poivre vert ou la cardamome. Quelques notes balsamiques nous plongent au cœur d'une forêt de pin et complètent cette composition complexe.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche, ample et juteuse, est terriblement excitante : tous nos récepteurs sont aux aguets devant une telle sapidité. On retrouve le fruit de la passion, mais aussi une déclinaison de citrons, l'orange et le kumquat, une pointe de citronnelle, la prune verte, la sauge et même des saveurs d'oshinkos, ces légumes marinés à la japonaise. Quelle énergie ! Une « énergie céleste », pour reprendre les mots de Pierre de Benoist, redécouvrant ce vin il y a quelques jours à peine. La finale, tendue comme un arc, prolonge le voyage un long moment.

Après une bonne aération (laissez-lui le temps de s'ouvrir et de déployer toute cette énergie contenue pendant son séjour en cave), il vous réglera pour accompagner une escalope de saumon à l'oseille à la façon des frères Troisgros, une barbue rôtie servie avec une sauce béarnaise ou un coquelet à l'estragon. Autre option, des ris de veau à la crème ou une volaille pochée et sa sauce poulette.

Attention, collector : ce sont les dernières bouteilles que le Domaine gardait précieusement en cave...

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Montpalais - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : complexe et riche : orange, fruit de la passion, mangue, herbes fines, coriandre, essence de bergamote, violette, gingembre confit, poivre vert, cardamome, forêt de pin.

Bouche : ample et juteuse, terriblement excitante, nos récepteurs sont aux aguets devant une telle sapidité. Fruit de la passion, agrumes, kumquat, citronnelle, prune verte, sauge, oshinkos. La finale, tendue comme un arc, prolonge le voyage un long moment.

Accords mets-vins : une escalope de saumon à l'oseille à la façon des frères Troisgros, une barbue rôtie accompagnée d'une sauce béarnaise ou un coquelet à l'estragon, des ris de veau à la crème ou une volaille pochée et sa sauce poulet.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et biodynamique