

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Champs Cloux - 2021 - rouge



Cette parcelle "Champs Cloux", acquise par Aubert de Villaine et Pierre de Benoist en 2015, occupe une position privilégiée sur le coteau Est des premiers crus de Rully, du côté de Bressandes et Meix-Cadot. Elle bénéficie d'une exposition idéale pour le mûrissement régulier du pinot noir. Son sol d'argiles enrichi en oxydes de fer lui confère densité et amplitude naturelle.

Sur ce millésime 2021 aux maturités tardives, Pierre de Benoist a décidé de privilégier l'égrappage des raisins. Dans le plus pur respect des traditions bourguignonnes, il pratique une cuvaison de deux semaines environ, sans excès d'extraction, avant un élevage de 18 mois environ en futs de 228 litres.

Ce Rully 1er Cru offre un profil à la fois charmeur, frais et élégant. Au nez, une légère réduction est perceptible à l'ouverture — signe d'un vin jeune — mais disparaît rapidement avec l'aération. On se régale alors d'arômes purs et voluptueux de framboise, de jus de cerise, de gelée de mûre, de coulis de cassis. De délicates notes de poivre de Sichuan et de baie rose viennent stimuler nos sens, accompagnées d'une douceur florale enveloppante, aux accents de pivoine, d'œillet rose et de jasmin. Une touche de cannelle, une autre de ganache renforcent encore la sensation de gourmandise. On ferme les yeux et on pense maintenant à un succulent entremets chocolat-framboise et à des marrons glacés... C'est irrésistible !

Le charme opère tout autant en bouche où le vin offre de somptueux équilibres, sur un fruit souple, charnu et savoureux, mêlant fraises, framboises et cerises, animé d'une acidité expressive, évoquant la rhubarbe et la griotte. Une note de réglisse s'enroule autour d'une végétalité complexe, évoquant des herbes aromatiques, la menthe, l'estragon mais aussi l'artichaut. Alors que le nez penchait du côté aérien du Yin, la bouche, ample et dense, nous amène du côté yang. Quel équilibre ! Les tannins sont déjà parfaitement fondus et la finale splendide d'équilibre.

Jeune, il conviendra parfaitement sur une pintade rôtie accompagnée de pommes sautées et fricassée de champignons. Après un passage en cave, on l'imagine fort bien sur des abats, comme une tranche de foie de veau à l'Anglaise ou des rognons à la sauce madère. A moins que vous n'optiez pour une dinde rôtie et sa sauce aux « cranberries ». Un filet de sandre au vin rouge pourrait constituer une belle alternative.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Champs Cloux - 2021 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis dense

Nez : sensuel, élégant : framboise, jus de cerise, gelée de mûre, coulis de cassis. De délicates notes de poivre de Sichuan et de baie rose. Pivoine, œillet rose et jasmin. Cannelle, ganache. Marron glacé. Entremets chocolat-framboise, marrons glacés.

Bouche : Un fruit souple, charnu et savoureux, mêlant fraises, framboises et cerises, animé d'une acidité expressive, évoquant rhubarbe et griotte. La réglisse s'enroule autour d'une végétalité complexe (herbes aromatiques, menthe, estragon...).
Finale équilibrée.

Accords mets-vins : Une pintade rôtie accompagnée de pommes sautées et fricassée de champignons.
Plus tard, on l'imagine fort bien sur des abats, comme une tranche de foie de veau à l'Anglaise ou des rognons à la sauce mère. Une dinde rôtie, sauce aux cranberries



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique