Domaine A. et P. de Villaine - Saint-Aubin 1er Cru Les Perrières - 2022 - 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, située dans la partie Sud du 1er Cru des Frionnes, sur le lieu-dit Les Perrières.

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 spécificité de ce terroir qui offre ici un sol particulièrement pierreux, comme son nom l'indique, où la roche-mère affleure souvent. Une omniprésence de cailloux qui se mêlent à quelques veines d'argiles fines et de 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 sol.

En 2022, cette parcelle fut, comme souvent, l'une des dernières vendangées au Domaine, juste avant les aligotés. Après un élevage mêlant pièces bourguignonnes et demi-muids de 500 litres, pendant 18 mois et sans bâtonnage, le vin passe ensuite quelques mois supplémentaires dans les caves du Domaine, afin de parfaire ses équilibres et commencer à se patiner. Pierre de Benoist nous livre une belle interprétation du terroir des Perrières, dans un bel équilibre entre sensualité, profondeur fruitée et vivacité citronnée. L'empreinte boisée, élégante avec ses notes de bois de santal et d'encens, continuera de se fondre après 2 ou 3 ans de cave.

Aux arômes généreux de fruits blancs et jaunes, entre poire, mirabelle et abricot, de brioche toastée, d'épices douces et d'amande grillée répondent des notes plus minérales de pierre à fusil, de poussière de roche mais aussi une dimension stimulante et fraîche l'écorce de citron ainsi qu'une fine touche iodée évoquant le sel marin. On retrouve dans une bouche au relief élancé 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.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Saint-Aubin 1er Cru Les Perrières - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : arômes généreux de fruits blancs et jaunes (poire, mirabelle, abricot), brioche toastée, épices douces et amande grillée, notes minérales (pierre à fusil, poussière de roche), dimension stimulante d'écorce de citron, élan iodé de sel marin.

Bouche : On retrouve dans une bouche au relief élancé 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.

Accords mets-vins : Dans 3 ans ou 5, 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 2028 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage impératif

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique et biodynamique