Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Rabourcé - 2022 - blanc



Rabourcé a rejoint, en 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 entre volupté et fraîcheur, et sa belle complexité : manifestement, Pierre de Benoist a déjà tout compris de ce grand terroir calcaire et précoce, regardant majoritairement vers le Sud. A la fois puissant et raffiné, ce 2022 nous enchante.

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, au point le plus haut de la colline : les vignes, converties en Bio, occupent des sols typiques d'argile blanche sur des pentes assez raides et bien drainantes.

Sur ce cru naturellement riche et bien mûr, Pierre a tôt fait le choix d'un élevage majoritaire en foudre. Dès le premier nez, on sent que ce magnifique Rabourcé a parfaitement digéré son élevage, après 3 années passées dans les caves du Domaine. Il se dévoile aujourd'hui sous un profil sensuel, profond mais dynamique. Le nez se déploie sur des notes pures et gourmandes de fruits à noyau, de poire Williams juteuse, d'ananas, complétées de parfums plus toniques de citron et de marmelade anglaise. Une touche de miel ajoute à la sensualité du propos, avant que des parfums plus aériens de petites fleurs blanches et de chèvrefeuille ne s'élèvent du verre. D'envoûtantes volutes épicées s'enroulent maintenant dans l'air, donnant au vin, des accents plus orientaux : on pense au safran, à des poivres lointains, à un ras el-hanout subtil.

En bouche, on ressent immédiatement la chair dense et savoureuse d'un fruit bien mûr, à peine cueilli, autour de l'abricot, de la pêche. La matière ne cesse de s'élargir : en expansion permanente, elle donne l'impression de vouloir envahir le corps tout entier. La finale est juteuse et énergique, relevée de poivre blanc, d'un peu de gingembre et de notes réglissées aux amers subtils et stimulants.

Un beau vin de gastronomie qui invite à une cuisine sensuelle, réconfortante : un foie gras poêlé servi avec quelques abricots rôtis, un 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.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Rabourcé - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : sensuel, profond mais dynamique : fruits à noyau, poire Williams, ananas, citron, marmelade anglaise, miel, petites fleurs blanches, chèvrefeuille, safran, poivres lointains, ras el-hanout subtil.

Bouche : chair dense et savoureuse d'un fruit bien mûr (abricot, pêche). La matière ne cesse de s'élargir. La finale est juteuse et énergique, relevée de poivre blanc, d'un peu de gingembre et de notes réglissées aux amers subtils et stimulants.

Accords mets-vins : foie gras poêlé avec des abricots rôtis, 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 2035

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