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



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

Elles occupent des terres blanches très calcaires, mêlant sables et cailloux, dans la partie haute 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 se trouve rapidement une place de choix dans la gamme désormais bien étoffée des crus de Rully proposés par le Domaine de Villaine.

En 2022, la vigne a su puiser en profondeur son « eau de terroir », fraîche et nourrissante, et ainsi ne pas souffrir de stress hydrique pendant un été pourtant chaud et sec. Les grappes ont pleinement profité de cet ensoleillement exceptionnel pour mûrir de façon certes précoce mais bien homogène. Au final, le raisin se révélait plutôt généreux en jus, et très aromatique. N'oublions pas que 10% environ des pieds de cette parcelle porte un rare chardonnay muscaté.

Après un élevage de 18 mois en fûts d'un à trois vins, sans bâtonnage, suivi de quelques mois supplémentaires en bouteilles, ce Montpalais offre aujourd'hui un profil étonnamment frais et aérien sur ce millésime que l'on attendait plus riche. On aime la finesse des notes florales qui s'élèvent du verre, évoquant le chèvrefeuille, l'aubépine et les petites fleurs du verger, mâtinées d'une touche d'encens et de noix de muscade. Le fruit, d'abord discret, s'épanouit au fil de l'aération, sur des notes de fruits blancs, d'ananas et de pêche jaune. On pense aussi à la mandarine et à la peau d'un pamplemousse, avec ses amers subtils, dynamisants. Quelques touches de noisette s'immiscent maintenant dans ce bouquet subtil et harmonieux.

Si l'on retrouve en bouche le relief texturé et caressant d'un fruit bien mûr, la tension saline et la fraîcheur sont bien là et évitent parfaitement le piège de la lourdeur. Des saveurs épicées salivantes, entre poivre blanc et gingembre, viennent animer la finale, tout comme une touche acidulée et finement amère évoquant les écorces d'agrumes.

Déjà ouvert et expressif, ce Premier Cru Montpalais profitera de 2 ou 3 années de cave pour finir de « fondre » son élevage et se délier pleinement. Il brillera alors autour d'une lotte au safran, de ris de veau à

la crème ou encore d’une volaille pochée et sa sauce « poulette » ! Un pur régal en perspective.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : frais et aérien : chèvrefeuille, aubépine, petites fleurs du verger, encens, noix de muscade, fruits blancs, ananas, pêche jaune, mandarine, peau d'un pamplemousse, touches de noisette.

Bouche : relief texturé et caressant d'un fruit bien mûr, tension saline et fraîcheur évitent le piège de la lourdeur. Des saveurs épicées salivantes (poivre blanc, gingembre) animent la finale, tout comme une note acidulée et finement amère d'écorces d'agrumes.

Accords mets-vins : Dans 2 ou 3 années, il brillera autour d'une lotte au safran, de ris de veau à la crème ou encore d'une volaille pochée et sa sauce « poulette » !

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 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