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



Arrivé en 2015 dans l'escarcelle du Domaine De Villaine, tout comme Montpalais, ce 1er Cru Les Margotés s'impose à nouveau comme une des grandes réussites de l'année et fait honneur à son terroir. Il nous enchante par son profil à la fois mûr, suave, mais toujours nuancé et tendu autour d'une trame crayeuse effilée et de l'énergie des agrumes et du poivre.

C'est en 2015 qu'Aubert de Villaine et son neveu, Pierre de Benoist, ont pu se porter acquéreurs de cette belle parcelle d'un peu moins d'un hectare, plantée à la fin des années 1990 à la pointe méridionale du coteau des Premiers Crus de Rully. Un terroir parfaitement exposé au Sud-Est, mais relativement frais, où la vigne bénéficie d'un substrat mêlant calcaires et marnes blanches, très similaire aux sols que l'on retrouve sur les crus les plus réputés de la Côte de Beaune.

Pour ce "Margotés" dont il connaît la sophistication, la densité et l'empreinte minérale naturelles, Pierre fait le choix d'une vinification et d'un élevage en grands foudres, sans bois neuf. Il limite ainsi la prise de bois et les échanges oxygénés, préservant un maximum de fraîcheur et de pureté aromatique. Il laisse ainsi le vin s'harmoniser tranquillement, pendant plus de 18 mois, avant qu'il ne poursuivre son affinage pendant une année supplémentaire, en bouteille.

Dès le premier nez, d'une grande pureté aromatique, le vin se montre à la fois sensuel et raffiné : on plonge dans un univers sophistiqué mêlant corne de gazelle, baklava, amandine à la poire, beurre manié, pâte d'amande, crème à la pêche, mais aussi le poivre blanc, la verveine, le gingembre, le zeste d'agrumes ainsi qu'une note poudrée et rafraîchissante de craie humide.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : on se délecte d'une matière juteuse et charnue, où les fruits blancs et jaunes s'entremêlent autour de la poire Comice, du brugnon, de l'ananas, de l'abricot mais aussi de la marmelade d'orange et du kumquat. Le sol apporte une dimension épicée qui étire le milieu de bouche et procure une vraie sensation d'énergie. On pense maintenant au poivre et à la baie de genièvre. La finale se révèle d'une incroyable intensité, vibrante, tonique.

Ce 1er Cru Les Margotés, profond et vertical, sophistiqué, possède un je-ne-sais-quoi lorgnant du côté de Puligny. C'est un grand vin, à attendre au moins 5 ans en cave.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : sensuel et raffiné : corne de gazelle, baklava, amandine à la poire, beurre manié, pâte d'amande, crème à la pêche, poivre blanc, verveine, gingembre, zeste d'agrumes, note poudrée et rafraîchissante de craie humide.

Bouche : matière juteuse et charnue, où les fruits blancs et jaunes s'entremêlent autour de la poire Comice, du brugnon, de l'ananas, de l'abricot mais aussi de la marmelade d'orange et du kumquat. Poivre, baie de genièvre. Finale intense, vibrante et tonique.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, langoustines juste snackées. Risotto aux noix de Saint-Jacques

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