

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Les Cloux Blanc - 2020 - blanc



Fidèle à son habitude, Pierre de Benoist vous propose aujourd'hui quelques flacons affinés, sortis de l'oenothèque du Domaine et prêts à boire. A commencer par ce superbe 1er Cru Cloux, idéalement situé au cœur du coteau des crus de Rully.

Située à mi-coteau, juste au-dessous de Raclot et Rabourcé, la vigne occupe une pente assez forte et bien drainante. La parfaite exposition au levant, tout comme la nature du substrat mêlant calcaires et argiles rouges, riches en oxydes de fer, font de ce cru l'un des plus « beaux » de l'appellation, pour reprendre les mots de Pierre.

Sur ce millésime 2020, précoce et plutôt solaire, le terroir se révèle dans un registre d'une grande élégance, ayant donné un jus frais, harmonieux, loin des stigmates d'une année pourtant très ensoleillée. Le long élevage en fûts et demi-muids, pendant près de 18 mois, suivis d'un vieillissement de plus de 3 ans en bouteille, dans les caves fraîches de Bouzeron, a permis au vin de parfaire ses équilibres.

Il se présente aujourd'hui dans un registre fin et élégant, empreint d'une grâce florale discrète mais séduisante. Chèvrefeuille, acacia, aubépine, primevère, fleur de citronnier : un souffle frais et délicat s'élève du verre, accompagné de notes d'agrumes, autour du citron vert, de la carambole et de la mandarine. Les fruits blancs sont juteux et frais, comme une pomme Reinette ou une poire Conférence juste cueillies dans l'arbre et tranchées. On pense aussi à une nectarine.

En bouche, ce Cloux se montre également soyeux, délicatement ciselé dans la chair suave du fruit mais aussi dans l'éclat salin de la roche calcaire. L'équilibre entre rondeur fruitée, subtilement beurrée, et relief pierreux est remarquable. Sa profondeur, sa persistance saline, sa classe naturelle n'ont rien à envier à ses prestigieux cousins de Puligny ou Chassagne.

Voici incontestablement une des « stars » de la collection De Villaine, sur un millésime de haut vol, armé pour traverser la décennie avec panache.

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Les Cloux Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : fin et élégant : chèvrefeuille, acacia, aubépine, primevère, fleur de citronnier, citron vert, carambole, mandarine, fruits blancs juteux et frais, comme une pomme Reinette ou une poire Conférence, nectarine.

Bouche : soyeuse, délicatement ciselée dans la chair suave du fruit mais aussi dans l'éclat salin de la roche calcaire. Equilibre remarquable entre rondeur fruitée, subtilement beurrée, et relief pierreux. Une superbe profondeur et persistance saline.

Accords mets-vins : Un quasi de veau à la sauge, cuit en cocotte, accompagnée d'une fricassée de girolles. Une sole meunière. Des ris de veau braisés servis avec pointe d'asperges et morilles fraîches juste rôties.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : en conversion vers
l'Agriculture Biologique