Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Champs Cloux - 2019

Cette belle parcelle a été acquise par Aubert de Villaine et Pierre de Benoist en 2015. Elle occupe une position idéale sur le coteau Est des premiers crus de Rully, du côté de Bressandes et Meix-Cadot, au-dessous de l'imposant château qui domaine le village. Orientée au levant, elle bénéficie de sols plus profonds, plus riches en argiles et en oxydes de fer qui conviennent particulièrement bien au pinot noir.

Côté vinification et élevage, dans le plus pur respect des traditions bourguignonnes, Pierre de Benoist pratique une cuvaison de deux semaines environ avant un élevage de 18 mois environ en futs de 228 litres.

Sur ce millésime 2019 aux rendements faibles et aux raisins très concentrés, ce Rully 1er Cru s'ouvre sur des notes particulièrement friandes de dragée et de guimauve qui enrobent un fruit expressif et bien mûr, évoquant une purée de framboises fraîches, une confiture de fraise ou de cerises Napoléon infusées aux épices. La dimension florale renforce la sensation de volupté : on pense à une essence de violette, à des pivoines et des chrysanthèmes. Une note fumée évoque les bûches se consumant lentement dans la cheminée, tandis que l'aération prolongée libère de nouvelles vagues de fruits, toujours aussi gourmands, sur la confiture de mûre ou la tarte feuilletée aux fraises des bois…

Le charme opère tout autant en bouche où le vin offre de somptueux équilibres, sur un fruit souple, charnu et savoureux, mêlant fraises, framboises et cerises. L'empreinte épicée s'est affirmée, avec ses notes de poivre rose puissant, de baie de Sichuan, de genièvre, de cardamome verte, mais aussi de réglisse, d'alcool de menthe et de coriandre cuite. On perçoit une lointaine touche de piment d'Espelette mêlée à des arômes plus balsamiques de sève de pin. S'il règne ici une certaine douceur de saveurs, la finale se révèle droite et serrée, offrant une belle persistance épicée et quelques notes de cuir.

Jeune, il conviendra parfaitement sur une volaille rôtie accompagnée de pommes sautées. Après un passage en cave, on l'imagine fort bien sur des abats, comme une tranche de foie de veau à l'Anglaise ou des rognons à la sauce madère. Un filet de sandre au vin rouge pourrait constituer une belle alternative.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine A. et P. de Villaine - Rully 1er Cru Champs Cloux - 2019

Dégustation et accords

Robe : Rubis dense

Nez : Friand, complexe : des notes friandes de dragée et de guimauve, purée de framboises fraîches, confiture de fraises ou de cerises Napoléon, essence de violette, pivoines et chrysanthèmes, fumée, confiture de mûre et tarte feuilletée aux fraises des bois

Bouche : Somptueux équilibres, sur un fruit souple, charnu et savoureux, mêlant fraises, framboises et cerises. Une empreinte épicée, entre poivre rose puissant, baie de Sichuan, baie de genièvre, cardamome, réglisse. Finale droite, serrée, une touche de cuir

Accords mets-vins : Une volaille rôtie accompagnées de pommes sautées. Après un passage en cave, on l'imagine fort bien sur des abats, comme une tranche de foie de veau à l'Anglaise ou des rognons à la sauce madère. Un filet de sandre au vin rouge

Conseils de service

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

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique