

## Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2017



On oublie parfois à quel point les terroirs occupant les coteaux de Rully sont géographiquement et géologiquement proches de ceux, un peu plus au Nord, de Chassagne ou Puligny-Montrachet.

Ce Rully du Domaine P & M Jacqueson est là pour nous le rappeler : élégance florale, belle tension minérale, ampleur et persistance en bouche... le chardonnay donne ici un vin irrésistible, à un prix très raisonnable !

Le domaine exploite 4 parcelles distinctes, sur les climats de Fromange, La Barre et Chaponnière : chaque récolte est vinifiée et élevée en fûts séparément, avant l'assemblage final en cuve puis la mise en bouteille quelques semaines plus tard. Exposée à l'est ou au sud, plus ou moins chargée en argiles et en marnes, chaque parcelle apporte ses nuances, pour un résultat à la fois élégant et sensuel, harmonieux et déjà très expressif !

Après un 2016 dans un registre gourmand et plein, ce 2017 s'inscrit plutôt dans un style élégant et aérien. On aime la subtilité des notes de violette, de gazon humide et de fleurs blanches associées à une minéralité crayeuse d'une grande finesse. Le fruit, mûr et juteux, s'exprime avec précision et pureté sur des arômes de poire, de pomme Reinette et Granny et des notes stimulantes d'agrumes, citron vert et clémentine en tête.

La bouche confirme la réussite exemplaire de ce Rully 2017 : juteuse et fruitée, elle se montre parfaitement rectiligne, animée par une juste tension et des accents délicatement salins. Pureté, finesse et précision, on tient là un vin à la fois abordable et de très haute tenue, parfait pour accompagner aujourd'hui sashimis ou tartare de dorade, et demain, une sole grillée et son beurre fondu légèrement citronné.

Qu'attendez-vous pour vous faire plaisir ?

## Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Raffiné et subtil : violette, gazon humide et fleurs blanches. Fines notes crayeuses. Poire, pomme Reinette et Granny. Citron vert, clémentine.

Bouche : Limpide, juteuse et fruitée. Parfaitement rectiligne. Belle minéralité s'exprimant dans une allonge saline, exemplaire de pureté.

Accords mets-vins : Sashimis, tartare de dorade. Bar ou sole grillé juste accompagné d'un beurre légèrement citronné. Beaufort fruité ou chèvre.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille  
(1/2 h)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée