

## Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2017



Tous les grands noms de la Côte chalonaise, comme Aubert de Villaine ou Vincent Dureuil, ont cherché à exploiter quelques rangs de vignes sur le 1<sup>er</sup> Cru Grésigny, tant la réputation de ce climat est grande.

Les Jacqueson ont la chance, depuis longtemps déjà, de cultiver une superbe parcelle de très vieilles vignes, plantées en 1950 sur ce climat réputé pour donner au vin une structure minérale, une finesse aromatique et un équilibre de tout premier ordre. Idéalement située à mi-coteau, la vigne s'enracine en profondeur sur ce terroir caillouteux et très calcaire.

Comme toujours au domaine, l'élevage dans le plus pur style bourguignon (un an en fûts avec moins d'un quart de fûts neufs) est redoutablement précis et s'efface pour laisser s'exprimer la qualité du fruit et la personnalité du terroir : entre délicates notes florales, épices raffinées, fraîcheur des agrumes, et cette texture soyeuse, presque veloutée en bouche, ce 1<sup>er</sup> Cru Grésigny séduit immédiatement par son ampleur et sa grâce.

L'équilibre et la formidable complexité du vin se ressentent dès le premier nez dominé par des arômes purs et frais évoquant les fleurs de montagne, l'aubépine et la lavande, mais aussi un panier de fruits juste cueillis, où se mêlent pommes, poires, abricots, mirabelles, oranges, citrons et kakis. La minéralité apporte ici une touche empyreumatique évoquant la pierre chaude et une franche dimension épicée, sur le poivre et le curcuma.

On retrouve en bouche toutes les caractéristiques d'un grand vin : le fruit juteux et nourrissant, le volume, mais aussi l'intensité minérale et l'énergie, sans parler d'une persistance remarquable.

Tout est parfaitement en place dès aujourd'hui et pour les dix prochaines années. Comme souvent avec les vins des Jacqueson, on se dit que ça a l'air tellement facile de faire un grand vin et tellement naturel surtout...

## Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Élégant et complexe : fleurs de montagne, aubépine, lavande. Beaucoup de fruits frais : pommes, poires, abricots, mirabelles, oranges, citrons et kakis. Pierre chaude, poivre, curcuma.

Bouche : A la fois ample, fruité juteux, frais et nourrissant. Belle intensité minérale dans un registre épicé, finale très longue et sapide. Belle aptitude au vieillissement.

Accords mets-vins : Sole meunière, bar ou saint-pierre au beurre blanc, accompagnés d'une purée et d'une fricassée de girolles. Blanquette de veau. Beaufort ou comté affiné.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée