

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2017



Voici une des cuvées emblématiques de la famille Jacqueson qui possède une superbe parcelle de 2.5 hectares d'un seul tenant sur les 7 que compte le célèbre 1^{er} Cru.

Situé à mi-pente, au cœur de la zone des Premiers Crus, le climat « La Pucelle » bénéficie d'un sol argilo-calcaire plutôt brun et d'une exposition dominante au Sud-Est. C'est un des climats les plus précoces de l'appellation. Les vignes d'une trentaine d'années en moyenne livrent ici un vin d'une ampleur remarquable.

Conscients de la qualité de ce terroir, Paul, Marie et Pierre Jacqueson ont choisi de pratiquer ici une culture raisonnée, très respectueuse des sols : point d'herbicides ou autres pesticides mais des labours et griffages réguliers, des vendanges manuelles et un tri rigoureux des baies. L'élevage sur lies est toujours précis et très maîtrisé : chez Jacqueson, on ne tombe pas dans la facilité d'un boisé trop marqué, mais on cherche juste à sublimer les qualités aromatiques du raisin et l'apport du terroir.

Mission brillamment accomplie : très différent du 2016, à la puissance rayonnante, ce Premier Cru La Pucelle 2017 nous a impressionnés par sa finesse et sa subtile complexité. On oscille ici sans cesse entre un caractère floral et minéral, hautement distingué, évoquant certains Puligny, et la gourmandise du fruit, juste soulignée par un élevage parfaitement intégré. Aux notes de petites fleurs blanches, de lavande, de cerfeuil, de pierre pilée et de coquille d'œufs répondent de délicieux arômes de poire Comice et Passe-Crassane, de pêche, de miel, de cassonade et de crème fouettée.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez, offrant des saveurs franches et suaves de fruits blancs légèrement vanillés et de pêche jaune caramélisée, relevées d'une pointe de zeste d'agrumes. Le sol n'est jamais loin, donnant à la finale une belle percussion minérale, délicatement saline et surtout, très sapide.

L'équilibre d'ensemble est magnifique : bien que déjà très expressif, nous vous recommandons cependant de l'attendre au moins deux ans, l'harmonie n'en sera que renforcée. Il fera honneur à un filet de bar accompagné d'une émulsion aux agrumes ou des noix de Saint-Jacques rôties et leur crème légère au cerfeuil.

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Subtil et progressif : petites fleurs blanches, lavande, cerfeuil, pierre pilée et coquille d'œufs. Poire Comice et Passe-Crassane, pêche, miel, cassonade et crème fouettée.

Bouche : Fraîcheur et précision en attaque. Beaucoup de fruit blancs, suaves et légèrement vanillés. La percussion minérale revient stimuler les papilles. Fins amers des agrumes en finale.

Accords mets-vins : Filet de bar accompagné d'une émulsion aux agrumes ou des noix de Saint-Jacques rôties et leur crème légère au cerfeuil.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure en bouteille).



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée