

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Raclot - 2017



Voici certainement le plus confidentiel et l'un des plus recherchés des premiers crus de Rully. Il est situé à côté des Cloux, sur les meilleurs coteaux de l'appellation, mais aussi les plus escarpés et délicats à travailler.

Ici, la famille Jacqueson exploite une toute petite parcelle, d'à peine 20 ares, plantée en 1991. Elle bénéficie d'un sol de marnes et de calcaires bruns, recouverts d'une fine couche argilo-limoneuse. La forte pente favorise le caractère bien drainant de ce terroir, tandis que la vigne bénéficie d'une idéale exposition au levant.

Cette année, le 1^{er} Cru Raclot présente certainement le profil le plus puissant et compact de la gamme. Avec sa structure à la fois riche mais très équilibrée, et son intense minéralité sous-jacente, il devrait vous régaler d'ici 3 ans, le temps nécessaire pour qu'il se délie pleinement.

Pour filer la métaphore musicale, si « La Pucelle » s'exprime aujourd'hui plutôt dans les médiums voire les aigus, c'est clairement dans les basses que joue ce Raclot : il vibre en profondeur d'une intense minéralité évoquant la roche et le fer. Il séduit par ses notes de fruits mûrs, sensuels, entre pomme compotée, Reine-Claude, mirabelle et coulis de pêche jaune.

La bouche confirme la belle densité du vin, avec du gras et un fruité charnu et très pur. La parenté avec certains crus du voisin plus méridional de Givry nous paraît assez évidente. Le grain de texture reste serré et l'expression du sol, avec sa dimension empyreumatique et pierreuse, apporte le tonus et la sapidité nécessaires à la finale. Voici un vin qui s'accordera parfaitement avec une blanquette de poissons ou de volaille.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Raclot - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Puissant et mûr : roche, fer chaud, fruits mûrs et sensuels entre pomme compotée, Reine-Claude, mirabelle et coulis de pêche jaune. Une touche poivrée.

Bouche : Ample et enrobante, avec du gras. Mais jamais de lourdeur, le grain de texture reste serré et l'expression du sol dynamise le milieu de bouche. longue finale empyreumatique.

Accords mets-vins : Blanquette de poissons. Risotto aux langoustines. Volaille de Bresse à la crème. Ris de veau aux trompettes de la mort.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée