

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2017



Cette cuvée village est issue d'une seule et même parcelle de près de 3 hectares, monopole de la famille, En bas de Vauvry, au cœur du secteur historique des premiers crus de Rully. Elle est particulièrement bien située puisqu'elle occupe le bas de coteau d'un des crus les plus réputés de l'appellation, Grésigny.

Conscients de la qualité de ce terroir, parfaitement exposé à l'Est et au Sud-Est, sur des sols calcaires caillouteux s'appuyant sur un typique substrat de marnes blanches, Jean-Baptiste et son père Bernard décide d'y replanter la vigne en 2000 - il n'y avait guère plus alors ici que de la prairie... Un travail considérable qui s'est achevé voici 10 ans. Depuis, Jean-Baptiste n'a eu de cesse d'apporter à ces vignes un soin de tous les instants : labour régulier des sols argilo-calcaires, effeuillage, tri des grappes... Tout est fait pour sortir un jus sain et mûr.

Après des fermentations naturelles, ce 2017 a été élevé pendant un an essentiellement en fûts (avec très peu de bois neuf), afin d'en souligner la concentration aromatique, mais aussi pour partie en cuve pour conserver également de la fraîcheur. Le vin est ensuite assemblé et remis 3 mois en cuve pour parfaire ses équilibres et retrouver une bonne tension.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un bouquet au fruité sensuel et gourmand, mâtiné d'évocations aériennes et rafraîchissantes d'herbes fines. On se balade avec délectation entre la pomme, le coing, la poire Williams bien mûre et l'abricot, tandis que des notes de cerfeuil, de persil plat et de gazon coupé semblent se glisser avec légèreté dans ce beau panier de fruits mûrs. Des arômes de beurre frais, d'huile d'amande douce et de pignons apportent une dimension plus suave, sensuelle même.

On retrouve en bouche la gourmandise et la chair du fruit, avec une jolie longueur soutenue par une fine amertume très salivante. L'expression du sol est bien là, et donne à la finale une jolie vibration, finement épicée, sapide.

Voici un compagnon idéal pour un apéritif dînatoire, entre gougères, quiche au saumon fumé, charcuterie blanche et dés de chèvre frais ou de comté fruité ! Ce Rully En Bas de Vauvry nous rappelle à chaque instant à quel point le chardonnay se plaît sur les terroirs de la Côte Chalonnaise... surtout s'il est travaillé par un vigneron de la trempe de Jean-Baptiste !

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Fruité et herbacé : pomme, coing, poire Williams bien mûre et abricot. Notes de cerfeuil, de persil plat et de gazon coupé. Beurre frais, huile d'amande douce et pignons.

Bouche : Juteuse et énergique. Beaucoup de fruits et de pulpe. Belle fraîcheur associée à une persistance rare pour un Village. Finale épicée et fruitée.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : gougères, charcuterie blanche, rillettes de thon à la ciboulette, quiche au saumon fumé. Poissons grillés. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.