

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2017



Au cœur du finage de l'appellation, à proximité du vieux Château, le Premier Cru Molesme occupe une position idéale de mi-coteau, là où le substrat argilo-calcaire s'enrichit de marnes rouges, riches en oxyde de fer, et confère au vin une minéralité appuyée. Son orientation au levant et la relative profondeur du sol protège en outre la vigne des trop grandes chaleurs estivales et du stress hydrique.

Si la parcelle familiale était traditionnellement plantée en pinot noir, Jean-Baptiste a eu l'opportunité d'acquérir, en 2011, une parcelle complémentaire dévolue au chardonnay depuis le milieu des années 1970. Un temps largement suffisant pour que la plante s'imisce en profondeur dans cet excellent terroir et soit en capacité de donner au fruit, puis au vin, toute sa complexité.

Après des fermentations naturelles, ce Premier Cru est intégralement élevé en fûts pendant 12 mois (avec un quart de fûts neufs) et remis en cuve pendant 4 mois supplémentaires, ce qui lui permettra d'affiner encore sa structure. Ce très beau millésime 2017 est un peu l'archétype de tout ce que l'on peut attendre d'un grand Molesme : un mariage parfait entre le gras, le caractère pulpeux du fruit et une tension minérale affirmée, aux vertus rafraîchissantes et toujours stimulantes.

La belle maturité et la sensualité du fruit s'expriment plutôt au nez, sur des notes de poire Comice, de gelée de coing, d'abricot ou de confiture de mirabelles. Une dimension renforcée par une aromatique marquée par les fruits secs, noix de cajou, amande douce et noisette torréfiée.

C'est en bouche qu'une fraîcheur revigorante vient exciter les papilles et remettre sans cesse le vin en mouvement, sur des saveurs d'orange sanguine, de zeste de citron, de kaki et une touche de menthe fraîche. Si le vin reste dense et nourrissant, on aime beaucoup sa droiture, sa tension délicatement saline, et cette énergie minérale qu'il dégage jusque dans sa longue finale.

Voici un très beau vin de gastronomie, au potentiel de garde d'au moins 8 ans, qui sera parfait pour accompagner une fricassée de cuisses de grenouille, des noix de Saint-Jacques rôties ou une sole meunière.

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Poire Comice, gelée de coing, abricot, confiture de mirabelles. Fruits secs, noix de cajou, amande douce et noisette torréfiée. Agrumes.

Bouche : Entame dense et nourrissante. Une fraîcheur revigorante vient exciter les papilles et remettre sans cesse le vin en mouvement, sur des saveurs d'orange sanguine, de zeste de citron, de kaki et de menthe fraîche.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme pochés. Sole meunière. Cuisses de grenouille rôties. Fromage bourguignon type époisses ou langres.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération conseillée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques