

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



Cette cuvée emblématique du Domaine est issue des plus vieilles vignes de la propriété, plantées par le grand-père de Jean-Baptiste et âgées d'environ 65 ans. Le Montpalais occupe le haut du coteau historique des premiers crus de l'appellation et surplombe un autre célèbre 1^{er} Cru, La Pucelle. Le sol est ici très pentu. Il est fait de calcaires bruns et de marnes fines, s'appuyant plus en profondeur sur un socle de marnes blanches et de calcaires « de Nantoux », que l'on retrouve aussi en Côte d'Or, du côté de Pommard par exemple.

En 2017, le raisin s'est révélé particulièrement concentré et « séveux », tout en ayant conservé de très bonnes acidités. Aujourd'hui, ce Montpalais velouté et sensuel, à la dimension lactique encore un peu marquée, finit tranquillement de « fondre » le long élevage millimétré (16 mois au total dont 12 en fûts). On sent d'ores et déjà poindre la très grande complexité du vin et sa belle harmonie.

La dimension florale, légèrement capiteuse, ouvre le premier nez, entre œillet, lys, muguet et jasmin, très vite accompagnée par un fruité mûr évoquant la poire au sirop, la pomme et l'abricot. Des notes de confiture de lait, de crème vanillée et de sucre d'orge apportent aujourd'hui une dimension résolument friande. Plus le vin s'aère, plus la fraîcheur et l'expression du sol s'installent, dans un registre d'abord fumé puis végétal, autour des petites fleurs blanches, du cerfeuil et de la lavande, pour finir sur une touche d'agrumes, entre orange amère et kumquat.

On retrouve en bouche cette dualité bien maîtrisée entre un fruit séveux et une fine amertume agrumée, qui stimule les papilles et active la finale. La richesse de constitution de ce Montpalais, tout comme sa trame minérale, promettent à ce premier cru un bel avenir. Des « vins de cette belle collection 2017, c'est probablement celui que l'on attendra un peu plus avant de le déguster : 2 à 3 années en cave nous paraissent être un minimum.

Ce Rully 1^{er} Cru Montpalais devrait alors se révéler comme le compagnon idéal d'un poisson poché accompagné d'une sauce crémeuse aux épices douces, de ris de veau braisés ou encore de suprêmes de volaille à la sauce « poulette ». Un régal en perspective.

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



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Gourmand et complexe : œillet, lys, muguet et jasmin, poire au sirop, pomme et abricot. Confiture de lait, crème vanillée et sucre d'orge. Puis, la fumée, les agrumes et le cerfeuil.

Bouche : Beaucoup de plénitude et de fruit. A la fois concentrée et très harmonieuse. Alcool parfaitement intégré. Finale relevée par une saveurs fumée puis les peaux d'agrumes.

Accords mets-vins : Saint-Pierre poché dans un bouillon d'épices douces. Ris de veau rôtis et trompettes de la mort. En l'attendant un peu, une blanquette de veau ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.