

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2014



Au cœur du finage de l'appellation, à proximité du vieux Château, le Premier Cru Molesme occupe une position idéale à 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. La vigne d'une quarantaine d'années s'immisce en profondeur dans cet excellent terroir et va donner au vin toute sa complexité.

Après des fermentations naturelles, le vin est intégralement élevé en fûts pendant 12 mois (un quart de fûts neufs) et remis en cuve pendant 4 mois supplémentaires, ce qui lui permettra d'affiner encore sa structure. Sur ce millésime 2014, le fruit apparaît particulièrement sain, mûr et juteux.

La réussite du millésime se ressent au nez dès les premières notes délicieusement fruitées qui évoquent, pêle-mêle, raisin, poire, mirabelle et pêche blanche. A l'aération, le vin gagne en complexité convoquant un cortège d'épices délicatement poivrées, des notes de miel, de marmelade et des arômes très minéraux, entre pierre à fusil et fragrance iodée.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : du gras, de la matière, beaucoup de jus et de sapidité, et, toujours, fraîcheur et vivacité. Les équilibres et l'allonge de ce vin nous font dire que vous pourrez encore le déguster avec bonheur dans 5 ou 7 ans : tout est en place aujourd'hui et pour longtemps !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très beaux fruits : raisin, poire, pêche blanche, mirabelle. Pierre à fusil, épices poivrées. Miel d'acacia.

Bouche : Beaucoup de matière, du gras bien équilibré avec la fraîcheur de la trame. Juteux et sapide. Grosse allonge sur le fruit et le minéral.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération conseillée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques