

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2019



Le climat Margotés occupe la partie méridionale du finage des premiers crus de Rully. La parcelle exploitée par la famille fut replantée en 1999 par Paul Jacqueson. Elle bénéficie d'un terroir mêlant calcaires et marnes blanches, très similaire aux sols que l'on retrouve sur la Côte de Beaune, et d'une parfaite exposition au Sud-Est.

Sur ce millésime 2019 aux rendements très faibles, le terroir calcaire des Margotés s'exprime avec intensité et surtout, une élégance infinie. S'il regardait en 2018 du côté de Meursault, c'est plutôt vers Puligny qu'il lorgne cette année, par son éclat diaphane, son raffinement et sa verticalité.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme de notes florales printanières et raffinées, entre acacia, jasmin et lys, complétées d'évocations rafraîchissantes de cerfeuil et de coriandre. De toute évidence, les racines de la vigne ont plongé dans le calcaire et livre aujourd'hui une interprétation subtile du terroir, donnant aux vins ses accents iodés, ses évocations d'algues et de pierre humide. Le fruit n'est pas en reste, parfaitement mûr et délicatement beurré : on pense à la poire et à la pêche blanche, mâtinées de quelques nuances épicées, sur la cannelle et le curcuma.

En bouche, si l'on perçoit encore quelques traces d'un boisé fin, sur une touche de pralin, ce sont les agrumes qui arrivent au premier plan, sur des saveurs de zeste de mandarine confit, de pomelo et de kumquat, mêlées à une pomme compotée. Plus le vin avance, plus il déploie une matière dense, parcourue d'une belle énergie. La finale surprend presque par sa force, son intensité crayeuse et sa persistance impressionnante.

Un grand blanc bourguignon, à un prix très raisonnable, qui s'accordera aussi bien, d'ici 3 ou 4 ans, avec des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion de cerfeuil que sur des ris de veau à la crème. Succulent !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Printanier et raffiné : acacia, jasmin et lys, cerfeuil et coriandre. Des accents iodés, algues, pierre humide. Beurre frais.

Poire et pêche blanche, mâtinées de quelques nuances épicées, sur la cannelle et le curcuma.

Bouche : Une texture dense, mais souple et énergique. un fin boisé sur le pralin, nombreux agrumes sur des saveurs de zeste de mandarine confit, de pomelo et de kumquat, mêlées à une pomme compotée. Finale longue, intense et plus crayeuse qu'attendue.

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties et émulsion au cerfeuil ou des ris de veau braisés, accompagnés d'une sauce crémée aux pointes d'asperges vertes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée