

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2018



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 décident 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 une douzaine d'années. 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 sur levures indigènes, ce 2018 a été élevé pendant un an essentiellement en fûts (avec très peu de bois neuf), afin d'en souligner la belle richesse aromatique, mais aussi pour partie en cuve pour conserver également fraîcheur et tension, particulièrement bienvenues sur un millésime solaire comme 2018. Le vin fut ensuite assemblé et remis 3 mois en cuve pour parfaire ses équilibres.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un bouquet au fruité sensuel et gourmand, mâtiné d'évocations aériennes, lumineuses et rafraîchissantes de fleurs de printemps et d'herbes fines. On se balade avec délectation entre la poudre d'amande et la noisette, la poire pochée, la crème de pêche blanche délicatement vanillée d'un côté, mais aussi l'œillet blanc, la violette, l'acacia, le cerfeuil, la lavande ou la menthe sauvage de l'autre.

On retrouve en bouche cet équilibre subtil entre la chair savoureuse et enveloppante d'un fruit bien mûr, et une vivacité de tous les instants, une tension minérale active, aux accents empyreumatiques sur la finale. On retrouve nos fruits blancs, sur la pomme Reinette et la poire, accompagnés maintenant de saveurs toniques de citron jaune et de pomelo.

Ample, nourrissant et sapide, ce magnifique Rully, aux accents épicés, sera parfait à table pour accompagner une cuisine généreuse : on pense à un gratin de macaroni au vieux parmesan, un parmentier de poissons ou des quenelles de brochet sauce Nantua. S'il vous reste un peu d'appétit en fin de repas, laissez-vous tenter par un morceau de reblochon... Gourmand, vous avez dit gourmand ?

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Gourmand et frais : poudre d'amande et noisette, poire pochée, crème de pêche blanche délicatement vanillée d'un côté, mais aussi l'œillet blanc, la violette, l'acacia, le cerfeuil, la lavande ou la menthe sauvage de l'autre.

Bouche : Bel équilibre entre la chair savoureuse et enveloppante d'un fruit bien mûr, et une vivacité de tous les instants, une tension minérale active, aux accents empyreumatiques sur la finale

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : gougères, charcuterie blanche, rillettes de thon à la ciboulette. A table : gratin de macaronis, parmentier de poissons. Reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.