

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Montpalais - 2018



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 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 2018, le raisin a bénéficié d'un été superbe, avec juste ce qu'il fallait de pluie et de fraîcheur nocturne en août pour parfaire ses maturités tout en restant gorgé d'un jus généreux. Les rendements étaient au rendez-vous, tout comme la concentration aromatique et les acidités, parfaitement préservées. Après un pressurage très doux, une fermentation sur levures indigènes et un élevage en fûts, puis en cuve, toujours aussi maîtrisé, ce 1^{er} Cru Montpalais se révèle aujourd'hui sous un jour particulièrement réjouissant et harmonieux, tout en profondeur et en gourmandise !

Tant par sa robe que son nez, il brille d'un éclat irrésistible : la sensation de fraîcheur jaillit du verre sur des notes anisées de cerfeuil, de fleurs de printemps, de marguerite et d'agrumes givrés. Elle se combine à merveille avec la sensualité résolument gourmande de la noix de Cajou, de l'amande torréfiée, du beurre de cacahuète, mais aussi des fruits blancs gorgés de jus et de soleil et d'une mangue à parfaite maturité.

La bouche est séveuse, pleine mais très active. L'entame texturée et pulpeuse, avec son fruité enveloppant est résolument « côte-d'orient ». Son acidité juteuse la rend stimulante sur les papilles, tout comme sa trame saline et ses fins amers évoquant l'écorce de citron et de pamplemousse qui n'en finissent pas de nous faire saliver.

La richesse de constitution de ce Montpalais, tout comme sa trame minérale, promettent à ce premier cru, déjà succulent et parfaitement en place, un bel avenir. Nous tenons là le compagnon idéal d'un poisson poché accompagné d'une sauce crémeuse, d'une lotte au safran, 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 - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Gourmand, frais et complexe : notes anisées de cerfeuil, de fleurs de printemps, de marguerite et d'agrumes givrés. Noix de Cajou, amande torréfiée, beurre de cacahuète, mais aussi les fruits blancs et la mangue.

Bouche : Séveuse, pleine mais très active. L'entame texturée et pulpeuse, avec son fruité enveloppant est « côte-d'orient ». Son acidité juteuse la rend stimulante, tout comme sa trame saline et ses fins amers évoquant l'écorce de citron et de pamplemousse

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.