

## Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2019



Au cœur du finage de l'appellation, à proximité du vieux Château, le Premier Cru Molesme occupe une position idéale de 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. Son orientation au levant et la relative profondeur du sol protège en outre la vigne des trop grandes chaleurs estivales et du stress hydrique.

Si la parcelle familiale était traditionnellement plantée en pinot noir, Jean-Baptiste a eu l'opportunité d'acquérir, en 2011, une vigne complémentaire dévolue au chardonnay depuis le milieu des années 1970. Un temps largement suffisant pour que la plante s'imisce en profondeur dans cet excellent terroir et soit en capacité de donner au fruit toute sa complexité.

Malheureusement, sur ce Premier Cru, les rendements furent sensiblement réduits en 2019. Il y eut d'abord l'épisode de gel le 5 avril qui a causé ici quelques dégâts sur les bourgeons, puis la coulure pendant la floraison, et, surtout, les épisodes caniculaires de l'été qui n'ont pas permis au raisin de beaucoup grossir. En revanche, au moment de la vendange, les concentrations se révélaient admirables tout comme les acidités, parfaitement préservées.

Après des fermentations naturelles, ce Premier Cru est intégralement élevé en fûts pendant 12 mois (avec un quart de fûts neufs) et remis en cuve pendant 4 mois supplémentaires, ce qui lui permet d'affiner encore sa structure et de gagner en harmonie et en tension.

Sur ce millésime, on démarre sur un registre puissant et lascif, fruit de la haute maturité et de la concentration hors-norme des raisins. Les accents floraux se font suaves, sur des évocations de genêt, de miel et d'huiles essentielles de fleurs blanches et jaunes. On pense ensuite à la pomme au four, légèrement caramélisée, à la pâte de fruit, entre pêche et abricot, à une tarte au citron meringuée et à l'orange confite. Quelques notes de pistache et de curcuma parachèvent la gourmandise du premier nez. Mais au fil de l'aération, la fraîcheur commence à s'imposer tout comme la composante calcaire : des notes d'amande fraîche, de citron vert, de coriandre planent maintenant au-dessus du verre ainsi qu'une intense touche poivrée.

On retrouve en bouche cette dualité parfaitement maîtrisée : d'un côté, la chair ample et savoureuse des fruits bien mûrs, sur l'abricot, les poires Williams et Passe-Crassane et le pamplemousse confit, de l'autre l'énergie salivante des zestes d'agrumes et d'une minéralité calcaire épicée puis résolument salée. La matière texturée et imposante au départ laisse peu à peu la place à l'énergie des agrumes et du sol.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Superbe équilibre et beaucoup de personnalité pour ce 1<sup>er</sup> Cru Molesme à laisser reposer 2 à 3 ans en cave avant de l'associer, à table, à une lotte ou une dorade au four, accompagnée de gnocchis ou de spaetzle. A moins que l'on ne leur préfère une blanquette de veau...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : D'abord lascif puis frais : genêt, miel, huiles essentielles de fleurs blanches et jaunes, pomme au four, pâte d'abricot, tarte au citron, orange confite. Pistache, curcuma, amande. Citron vert, coriandre, poivre blanc.

Bouche : Charnue et savoureuse sur l'abricot, les poires Williams et Passe-Crassane et le pamplemousse confit. Puis vient l'énergie salivante des zestes d'agrumes et d'une minéralité calcaire épicée et résolument salée.

Accords mets-vins : Une lotte ou une dorade au four, accompagnée de gnocchis ou de spaetzle. Plus tard, une blanquette de veau.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération conseillée (1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques