

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Montpalais - 2019



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.

Ce terroir, très pentu et exposé majoritairement au Sud-Est, offre un gros avantage : il ne gèle presque jamais. Il fut ainsi épargné par l'épisode de froid survenu début avril 2019. Le raisin a ensuite bénéficié du soleil de l'été pour mûrir régulièrement et parfaire sa concentration aromatique. Les vieilles vignes, enracinées très profondément, ont bien résisté aux épisodes caniculaires. Si les raisins sont restés relativement petits, il n'y eut ici aucun blocage de maturité, ni stress hydrique.

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 à la fois gourmand, lumineux et élégant !

Si la maturité du fruit est évidente, c'est bien l'expression minérale des sols qui domine le premier nez, sur une évocation de pierre à fusil. Lentement et sûrement, le vin affirme sa complexité et son élégance, sur des notes de miel d'acacia, de fleurs jaunes et de jasmin, d'herbes fines légèrement anisées, entre cerfeuil et aneth, de crème de fruits blancs, de noyau de pêche ou de brugnion, et de quelques pâtisseries fines.

La bouche, juteuse à souhait, est franchement gorgée de fruits : on se régale de saveurs de poire Comice et Passe-Grassane, de pêche, d'abricot et d'ananas. L'énergie et la vivacité ne manquent pas, s'incarnant sur des nuances acidulées et stimulantes de mandarine, d'orange sanguine et de rhubarbe. En rétro-olfaction, ce sont maintenant le citron vert et le poivre qui s'entremêlent et excitent nos sens. On retrouve, sur la finale, cette imprégnation du socle calcaire : on a l'impression de lécher littéralement la pierre et ses éléments minéraux, salins et salivants.

La tension et la droiture impeccables de la finale appellent de toute leur force des crustacés grillés ou des encornets cuits à la plancha.

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Montpalais - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Minéral et sensuel : notes fumées de pierre à fusil, miel d'acacia, fleurs jaunes et jasmin, herbes fines légèrement anisées, entre cerfeuil et aneth, crème de fruits blancs, noyau de pêche ou de brugnon, pâtisseries fines.

Bouche : Juteuse à souhait, gorgée de fruits : poire Comice et Passe-Crassane, pêche, abricot et ananas. L'énergie et la vivacité ne manquent pas, sur des saveurs acidulées et stimulantes de mandarine, d'orange sanguine et de rhubarbe. Finale saline, salivante

Accords mets-vins : Crustacés ou gambas grillés. Encornets à la plancha. Bar cuit en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.