

Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2020



On oublie parfois à quel point les terroirs occupant les coteaux de Rully sont géographiquement et géologiquement proches de ceux, un peu plus au Nord, de Chassagne ou Puligny-Montrachet. Ce séduisant Rully 2020 du Domaine P & M Jacqueson est là pour nous le rappeler : incroyablement parfumé et expressif, terriblement gourmand mais précis et jamais stéréotypé, parfaitement équilibré entre sensualité et énergie, confort savoureux en bouche et imprégnation minérale, ampleur et finesse, il vous fera chavirer... pour un prix particulièrement raisonnable !

Le domaine exploite 4 parcelles distinctes, sur les climats de Fromange, La Barre et Chaponnière : chaque récolte est vinifiée et élevée en fûts séparément, avant l'assemblage final en cuve puis la mise en bouteille quelques semaines plus tard. Exposée à l'est ou au sud, plus ou moins chargée en argiles et en marnes, chaque parcelle apporte ses nuances, pour un résultat à la fois élégant et sensuel, harmonieux et surtout très expressif ! Malheureusement pour nous, la chaleur et le déficit hydrique de l'été n'ont pas permis aux raisins de beaucoup grossir et les rendements sont bien faibles.

Ce Rully offre un profil incroyablement charmeur, avec des équilibres de bouche remarquables, signes d'une maturité de fruit juste parfaite ! Le nez, sensuel et intense, s'ouvre sur des notes de pâte d'amande et de financier, de poire Williams, de coulis de pêche et de pomme au four, de miel d'acacia ou de genêt. Au fil de l'aération, la dimension fruitée prend de la vigueur et se montre de plus en plus tonique, sur la pulpe d'orange, le citron confit, la pêche de vigne et une note de fruit de la passion. C'est un vraie délice !

En bouche, la matière est ample et éminemment savoureuse : on se régale de fruits blancs et jaunes crémeux, entremêlés aux saveurs stimulantes des agrumes juteux. Une touche poivrée et empyreumatique excite les papilles et annonce une finale jaillissante, pleine de fruits et de sol.

Intensité aromatique, harmonie de tous les instants, matière souple et soyeuse, imprégnation saline : il y a dans ce Rully tout ce dont on peut rêver, à un tarif particulièrement abordable. On ne peut que féliciter Marie et Pierre pour une telle réussite ! Idéal sur des beignets de calamar.

Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Expressif, sensuel : pâte d'amande et financier, poire Williams, coulis de pêche et pomme au four, miel d'acacia ou de genêt, pulpe d'orange, citron confit, pêche de vigne et une note de fruit de la passion

Bouche : Ample et savoureuse : fruits blancs et jaunes crémeux, entremêlés aux notes stimulantes des agrumes juteux. Une touche poivrée et empyreumatique excite les papilles et annonce une finale jaillissante, pleine de fruits et de sol.

Accords mets-vins : Beignets de calamar ou de morue. Sashimis, tartare de dorade. Bar ou sole grillés juste accompagnés d'un beurre légèrement citronné. Beaufort fruité ou chèvre.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée