

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2020



Le climat Margotés occupe la partie méridionale du finage des premiers crus de Rully. La parcelle exploitée par la famille fut replantée en 1999 par Paul Jacqueson. Elle bénéficie d'un terroir mêlant calcaires et marnes blanches, très similaire aux sols que l'on retrouve sur la Côte de Beaune, et d'une parfaite exposition au Sud-Est.

Sur ce millésime 2020 aux rendements très limités, le terroir calcaire des Margotés s'exprime avec beaucoup de charme et d'intensité. S'il reste imprégné de cette minéralité crayeuse typique, sa volupté fruitée, presque crémeuse en bouche, nous tire presque du côté de Meursault...

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'évocations florales sensuelles et raffinées, autour du chèvrefeuille et du jasmin, complétées d'une note anisée rafraîchissante. De toute évidence, les racines de la vigne ont plongé dans le calcaire et livre aujourd'hui une interprétation subtile du terroir, donnant aux vins des accents de craie et de pierre humide. Mais, assez rapidement, c'est bien l'éclat gourmand du fruit qui s'affirme aux avant-postes : la poire, la pêche et l'abricot délicatement vanillé dansent une joyeuse farandole autour d'un cœur d'agrumes confits et de brioche fraîche. C'est un régal.

En bouche, si l'on perçoit encore quelques traces d'un boisé fin, avec une touche de praliné et de vanille, ce sont les agrumes qui arrivent au premier plan, sur des saveurs de zeste de mandarine confit, de pomelo et de kumquat, mêlées aux fruits à noyau compotés. Plus le vin avance, plus il déploie une matière dense, parcourue d'une belle énergie. La finale surprend presque par sa force, son intensité crayeuse et sa persistance impressionnante, portée par une dimension saline franchement salivante.

Un grand blanc bourguignon, à un prix très raisonnable, qui s'accordera aussi bien, d'ici 3 ou 4 ans, avec des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion de cerfeuil que des ris de veau à la crème. Succulent !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Printanier et raffiné : acacia, jasmin et chèvrefeuille, cerfeuil et coriandre. Craie, pierre humide. Beurre frais. Poire et pêche blanche, mâtinées de quelques nuances épicées, sur la cannelle et le curcuma. Brioche beurrée.

Bouche : Une texture dense, mais souple et énergique. un fin boisé sur le pralin, nombreux agrumes sur des saveurs de zeste de mandarine confit, de pomelo et de kumquat, mêlées à une pomme compotée. Finale longue, intense et plus crayeuse qu'attendue.

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties et émulsion au cerfeuil ou des ris de veau braisés, accompagnés d'une sauce crémée aux pointes d'asperges vertes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée