

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2020



Voici une des cuvées emblématiques de la famille Jacqueson qui possède une superbe parcelle de 2.5 hectares d'un seul tenant sur les 7 que compte le célèbre 1er Cru, l'un des plus emblématiques de l'appellation.

Situé à mi-pente, au cœur du coteau des Premiers Crus, le climat « La Pucelle » bénéficie d'un sol argilo-calcaire plutôt brun et d'une exposition dominante au Sud-Est. C'est un des climats les plus précoces de l'appellation. Les vignes d'une trentaine d'années en moyenne livrent ici un vin d'une ampleur et d'une intensité remarquables.

Conscients de la qualité de ce terroir, Paul, Marie et Pierre Jacqueson ont choisi depuis longtemps de pratiquer une culture raisonnée, très respectueuse des sols : point d'herbicides ou autres pesticides mais des labours et griffages réguliers, des vendanges manuelles et un tri rigoureux des baies. L'élevage sur lies est toujours précis et maîtrisé: chez Jacqueson, on ne tombe pas dans la facilité d'un boisé trop marqué, mais on cherche juste à sublimer les qualités aromatiques du raisin et l'identité du terroir.

Ce 1er cru La Pucelle 2020, toujours aussi « cote d'orien » dans l'esprit, nous impressionne par son équilibre souverain, la sensation d'harmonie et d'unité qui s'en dégage, comme une imbrication parfaite du Yin et du Yang. Dès le premier nez, on navigue avec bonheur entre grâce florale, gourmandise fruitée, crémeuse et fraîcheur minérale et herbacée. Entre le miel d'acacia et la menthe fraîche, l'ananas, la pêche rôtie et le zeste de citron vert, la poudre d'amande et le cerfeuil, le chausson aux pommes et la mandarine, le coulis de poire et la verveine... Le chaud, le froid, la densité et la finesse, la largeur et la longueur : le vin réconcilie les contraires avec un naturel confondant.

On retrouve en bouche cette même sensation d'équilibre et d'harmonie. Les agrumes nombreux, entre orange, clémentine et citron s'entremêlent à des saveurs gourmandes de pêche et de brugnol. Plein, dense, gourmand mais toujours énergique, le vin déploie ensuite une expression intense et précise du sol, avec ses accents salins et empyreumatiques et ses fins amers stimulants évoquant les écorces d'agrumes. On finit sur un souffle frais particulièrement excitant, mêlant menthe et verveine...

Un magnifique vin de gastronomie aux nombreuses possibilités d'accord. Pour n'en citer que deux, misons d'ici 3 ou 4 ans sur des noix de Saint-Jacques rôties déglacées au Noilly-Prat ou un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné. Seule ombre au tableau cette année, les rendements étaient faibles et les quantités disponibles très limitées.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe et harmonieux : on navigue sans cesse entre le miel et la menthe fraîche, l'ananas rôti et le citron vert, le café crème et la coriandre, le beignet ou le chausson aux pommes et le kumquat, la pêche blanche et la verveine

Bouche : Les agrumes nombreux s'entremêlent à des saveurs gourmandes de pomme au four, de sucre d'orge et de coulis de pêche blanche. Plein, dense, gourmand mais toujours énergique, accents salins de la finale, écorce d'agrumes et menthe fraîche

Accords mets-vins : Filet de bar accompagné d'une émulsion aux agrumes, ou un Saint-Pierre rôti, éclats de noisette et girolles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure en bouteille).



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée