

## Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2020



Cette cuvée village est issue d'une seule et même parcelle de près de 3 hectares, monopole de la famille, En bas de Vauvry, au cœur du secteur historique des premiers crus de Rully. Elle est particulièrement bien située puisqu'elle est contigüe au bas d'un des crus les plus réputés de l'appellation, Grésigny. Si elle fut oubliée au moment du classement des premiers crus, c'est certainement qu'elle n'était encore qu'une prairie, acquise en 1910 par l'arrière-grand-père de Jean-Baptiste.

Conscients de la qualité de ce terroir, parfaitement exposé à l'Est et au Sud-Est, sur des sols calcaires caillouteux s'appuyant sur un typique substrat de marnes blanches, Jean-Baptiste et son père Bernard décident d'y replanter la vigne en 2000. Ici, les sols étaient parfaitement vierges de tout herbicide ou autre pesticide. L'important travail de plantation, très majoritairement en chardonnay, s'est achevé en 2009. Depuis, Jean-Baptiste n'a eu de cesse d'apporter à ces vignes un soin de tous les instants : labour régulier des sols, effeuillage, tri des grappes... Tout est fait pour sortir un jus sain, mûr et concentré.

Après des fermentations naturelles, ce 2020 a été élevé pendant un an essentiellement en fûts (avec à peine 20% de bois neuf), afin d'en souligner le relief naturel et l'intensité aromatique, mais aussi, pour une petite proportion, en cuve. Il s'agit ainsi de conserver également fraîcheur et tension, particulièrement bienvenues sur un millésime solaire, plutôt riche en extraits secs, comme l'est 2020.

Ce Rully En Bas de Vauvry séduit immédiatement par la sensualité de ses arômes, mais aussi par son équilibre de bouche, à la fois pulpeuse, dense mais toujours active et en mouvement. Au nez, on perçoit la belle richesse du vin, sur des notes de noisette et d'amande, de crème de châtaigne et de céréales battues. La douceur florale précède l'expression lascive et gourmande de fruits en coulis, autour de la poire, de la pêche, de l'abricot et d'une touche d'ananas confit. Une note de zeste de citron, ainsi qu'une nuance anisée, viennent dynamiser et rafraîchir l'ensemble.

La bouche est en parfaite cohérence : juteuse, charnue, elle enveloppe le palais sur des saveurs de crème de fruits blancs, d'abricot, d'orgeat de souchet complétées d'une succulente évocation de riz au lait. La finale tient toutes ses promesses : dense et de bonne longueur, elle est animée par une touche stimulante de zestes d'agrumes confits et une pointe saline.

Ce Rully En Bas de Vauvry vous réglera à table sur des viandes blanches : on pense à un boudin blanc, un coquelet cuit en cocotte ou une escalope de veau Milanaise accompagnée de gnocchis. En fin de repas,

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

optez pour un bon Vacherin. Un vin de plaisir et de plénitude, dont la densité de structure autorise une garde de 6 à 8 ans.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : Expressif, sensuel : noisette et amande, crème de châtaigne, céréales battues, poire, pêche et abricot en coulis, ananas confit. Zeste de citron. Une nuance anisée. Beurre frais.

Bouche : Juteuse et charnue, elle enveloppe le palais sur des saveurs de crème de fruits blancs, d'abricot, de sirop d'orgeat complétées d'une succulente évocation de riz au lait. Finale dense, animée par les zestes d'agrumes confits et une touche saline

Accords mets-vins : Idéal sur des viandes blanches : on pense à un boudin blanc, un coquelet cuit en cocotte ou une escalope de veau Milanaise accompagnée de gnocchis. En fin de repas, optez pour un bon Vacherin.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille  
(1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.