

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Magnum Rully 1er Cru Montpalais - 2020



Cette cuvée emblématique du Domaine est issue des plus vieilles vignes de la propriété, essentiellement plantées par le grand-père de Jean-Baptiste en 1954. Le Montpalais occupe le haut du coteau historique des premiers crus de l'appellation et surplombe un autre célèbre cru, La Pucelle. La pente est ici très prononcée. Le sol de calcaires bruns et de marnes fines s'appuie 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, bien drainant et exposé majoritairement au Sud-Est, offre un autre avantage : il ne gèle presque jamais. En 2020, le raisin a bénéficié du bel ensoleillement estival pour mûrir régulièrement et parfaire sa concentration aromatique. Les vieilles vignes, enracinées très profondément, ont bien résisté aux pics de chaleur et ont finalement donné des raisins concentrés, aux équilibres proches de la perfection.

Après un pressurage très doux, une fermentation sur levures indigènes et un élevage d'un an en fûts, puis en cuve, toujours aussi maîtrisé, ce 1er Cru Montpalais se révèle aujourd'hui sous un jour à la fois gourmand, frais et raffiné.

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 ou de silex frotté, suivie d'une myriade de notes florales fraîches et aériennes. Fleur de vigne, tilleul, verveine, lavande, suc de violette, fleur des champs, menthe sauvage, anis vert et cerfeuil : au nez, le vin dévoile ses charmes subtils avec grâce et naturel. Au fil de l'aération, la gourmandise du millésime s'affirme sur des notes de dragée aux amandes, de bêtise de Cambrai et de fruits pleins d'éclat.

Pêche de vigne, poires Passe-Crassane et Comice, ananas juteux, abricot, fruit de la passion : au nez comme en bouche, on plonge dans un océan de fruits frais et expressifs. La matière soyeuse se déploie sur le palais avec allant. Des saveurs de coulis d'agrumes viennent stimuler les papilles tandis que la dimension épicée s'intensifie sur la finale, proposant un savant mélange de thym, de baie de genièvre et de clou de girofle. On retrouve, sur la longue finale, l'expression intense du socle calcaire : on a l'impression de lécher littéralement la pierre et ses éléments minéraux, salins et salivants.

Un vin fin et vibrant qui brillera, d'ici 3 ans, sur une sole meunière et ses pommes vapeur. Pour les plus impatients, on pourra également se régaler

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sur des tagliatelles fraîches à la crème et au saumon fumé. En fin de repas, que diriez-vous d'un Brillat-Savarin truffé ?...

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Magnum Rully 1er Cru Montpalais - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais, raffiné : silex frotté, fleur de vigne, tilleul, verveine, lavande, suc de violette, fleur des champs, menthe sauvage, anis vert et cerfeuil. Dragée aux amandes, bêtise de Cambrai. Pêche de vigne, poires Passe-Crassane et Comice, ananas, abricot

Bouche : Juteuse à souhait, gorgée de fruits autour de la poire, des fruits à noyau, du fruit de la passion mais aussi d'excitantes saveurs de coulis d'agrumes. La dimension épicée s'intensifie sur la finale, entre thym, baie de genièvre et clou de girofle.

Accords mets-vins : Encornets à la plancha. Tagliatelle fraîches, crème à la ciboulette et saumon fumé. Plus tard, une sole meunière et ses pommes vapeur.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.