

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Montpalais Cuvée 24 - 2018



Voici le joyau du Domaine : un collector produit uniquement sur un fût (soit 300 bouteilles numérotées), lorsque Jean-Baptiste estime que la qualité du millésime le permet. Il isole alors les plus belles grappes issues des vieilles vignes de son 1^{er} cru Montpalais et prolonge l'élevage pendant 24 mois. Dans un seul fût, préalablement sélectionné avec grand soin par son tonnelier. A la recherche de l'expression la plus concentrée et la plus aboutie de ce que cet excellent terroir peut transmettre.

Jean-Baptiste se concentre donc sur les plus vieilles vignes de la propriété, plantées par le grand-père de Jean-Baptiste et âgées d'environ 65 ans. Le Montpalais occupe le haut du coteau historique des premiers crus de l'appellation et surplombe un autre célèbre cru, La Pucelle. Le sol est très pentu. Il est fait de calcaires bruns et de marnes fines, s'appuyant plus 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.

En 2018, le raisin a bénéficié d'un été superbe, avec juste ce qu'il fallait de pluie et de fraîcheur nocturne en août pour parfaire ses maturités tout en restant gorgé d'un jus généreux. Les rendements étaient au rendez-vous, tout comme la concentration aromatique et les acidités, parfaitement préservées.

Après deux années d'élevage en fût, suivies d'une année supplémentaire en bouteille, ce Montpalais Cuvée 24 affiche un profil à la sensualité texturée et la profondeur qui lorgnent clairement du côté de Meursault. Le nez s'ouvre sur la douceur enveloppante d'extraits de chèvrefeuille ou de violette, de miel, de noix de Cajou et d'amande torréfiée, de beurre de cacahuète. Côté fruit, on pense à une poire pochée, à une pêche beurrée, mais aussi à la mangue, complétées d'une touche de citron confit. Une note crémeuse et finement vanillée ajoute encore à la gourmandise du bouquet. Au fil de l'aération, on distingue une lointaine évocation maritime aux vertus rafraîchissantes.

La bouche est séveuse, pleine et enveloppante, mais très active. L'entame texturée et pulpeuse est résolument « côte-d'orientienne ». Son acidité juteuse la rend stimulante sur les papilles, tout comme sa trame saline et ses fins amers évoquant l'écorce d'agrumes confits qui n'en finissent pas de nous faire saliver.

Sa richesse de constitution, tout comme sa trame minérale, promettent à ce ce Montpalais Cuvée 24 un excellent potentiel de garde, d'au moins 10 ans. Nous tenons là le compagnon idéal d'un poisson poché accompagné

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

d'une sauce crémeuse, d'une lotte au safran, de ris de veau à la crème ou encore de suprêmes de volaille à la sauce « poulette ».

Quantité limitée à 1 bouteille par client - Seulement 300 bouteilles numérotées produites.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Montpalais Cuvée 24 - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Gourmand, sensuel et complexe : notes anisées de cerfeuil, extrait de chèvrefeuille et de violette. Noix de Cajou, amande torréfiée, beurre de cacahuète, pêche beurrée, poire pochée, mangue. Agrumes confits. Crème vanillée.

Bouche : Séveuse, pleine mais très active. L'entame texturée et pulpeuse, avec son fruité enveloppant est « côte-d'orient ». Son acidité juteuse la rend stimulante, tout comme sa trame saline et ses fins amers d'écorce de citron et de pamplemousse confits

Accords mets-vins : Saint-Pierre poché dans un bouillon d'épices douces. Ris de veau rôtis et trompettes de la mort. En l'attendant un peu, une blanquette de veau ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.