

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2015



Tous les grands noms de la Côte chalonaise, comme de Villaine ou Dureuil-Janthial, ont cherché à exploiter quelques rangs de vignes sur le 1^{er} Cru Grésigny, tant la réputation de ce climat est grande.

Les Jacqueson ont la chance, depuis longtemps déjà, de cultiver une superbe parcelle de vieilles vignes, plantées en 1950 sur ce climat réputé pour donner au vin une structure minérale, une finesse aromatique et un équilibre de tout premier ordre. Idéalement située à mi-coteau, la vigne s'enracine en profondeur sur ce terroir caillouteux et très calcaire.

Comme toujours au domaine, l'élevage dans le plus pur style bourguignon (un an en fûts avec moins d'un quart de fûts neufs) est redoutablement précis et s'efface pour laisser s'exprimer la qualité du fruit et la personnalité du terroir : entre délicates notes de fleurs blanches et texture soyeuse, presque veloutée en bouche, ce 1^{er} Cru Grésigny séduit immédiatement par son ampleur et sa grâce.

L'équilibre se ressent dès le premier nez dominé par le chèvrefeuille, l'aubépine, les fruits blancs et les agrumes, de délicates notes de noisette fraîche et de brioche. Un équilibre que la sensation en bouche confirme : le vin se fait à la fois caressant, charnu et toujours frais. La fin de bouche est longue, parfaitement tendue sur de fins amers et des saveurs de poivre blanc : une leçon de précision.

Tout est parfaitement en place dès aujourd'hui et pour les dix prochaines années. Comme souvent avec les vins des Jacqueson, on se dit que ça a l'air tellement facile de faire un grand vin et tellement naturel surtout...

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Élégant et complet : aubépine, chèvrefeuille, pomme, pêche blanche, figue fraîche, noisette, citron mûr, brioche...

Bouche : A la fois ample, veloutée, avec une belle fraîcheur citronnée. Caressante mais bien retendue sur la finale, jolis amers, grosse persistance.

Accords mets-vins : Sole meunière, bar ou saint-pierre au beurre blanc. Blanquette de veau. Volaille à la crème et aux girolles. Beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée