

Domaine P & M Jacqueson - Rully Blanc - 2021



On oublie parfois à quel point les terroirs occupant les coteaux de Rully sont géographiquement et géologiquement proches de ceux, un peu plus au Nord, de Chassagne ou Puligny-Montrachet. Ce Rully 2021 du Domaine P & M Jacqueson, particulièrement gourmand, sensuel et expressif, est là pour nous le rappeler : porté par la volupté des fruits mûrs et crémeux, précis et jamais stéréotypé, parfaitement équilibré entre sensualité et énergie, confort savoureux en bouche et fraîcheur tonifiante des agrumes, il vous réglera... pour un prix particulièrement raisonnable !

Le domaine exploite 4 parcelles distinctes, sur les climats de Fromange, La Barre et Chaponnière : chaque récolte est vinifiée et élevée en fûts, séparément, avant l'assemblage final en cuve puis la mise en bouteille quelques semaines plus tard. Exposée à l'est ou au sud, plus ou moins chargée en argiles et en marnes, chaque parcelle apporte ses nuances, pour un résultat à la fois élégant et sensuel, harmonieux et surtout très expressif ! Malheureusement pour nous, les conditions du millésime 2021, marqué en particulier par un fort épisode de gel en avril, ont sensiblement diminué les rendements.

Ce Rully offre un profil incroyablement charmeur et gourmand, porté par un fruit expressif, à la maturité parfaite. Dès le premier nez, on pense à la pêche jaune et la poire Williams, à un coulis de mangue et à l'ananas, à une gelée de coing et à l'orange confite. Des notes crémeuses de sabayon, d'huile d'amande douce et de noisette, de tatin de pomme prolongent le voyage sur cet océan de volupté. A l'aération prolongée, des notes plus toniques d'estragon, de jeunes pousses de coriandre et de suc des Vosges annoncent une vague de fraîcheur qui va s'affirmer en bouche.

La matière ample, texturée, s'anime autour d'un cœur tonique d'agrumes et de jus de fruits acidulés, entre pomme verte, fruit de la passion, orange sanguine, pamplemousse et citron jaune. Le cocktail de fruits est délicieusement revigorant. La finale a tout ce que l'on peut chercher : l'énergie acidulée, la gourmandise, la persistance sur de beaux fruits qui jouent des coudes. Voici un des meilleurs Rully dégustés depuis longtemps.

Très avenant dès aujourd'hui, il vous réglera jeune en apéritif, avec des gougères, mais aussi à table avec un saumon fumé, une terrine de cabillaud à l'estragon, des œufs brouillés au curry ou des beignets de calamar. Dans 2 ou 3 ans, une darne de saumon rôtie accompagné d'une purée de céleri ou des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une fondue de poireaux nous paraissent bien indiquées.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Charmeur, sensuel : pêche jaune et poire Williams, coulis de mangue et ananas, gelée de coing et orange confite. Des notes crémeuses de sabayon, d'huile d'amande douce et de noisette, de tatin de pomme. Estragon, coriandre, suc des Vosges

Bouche : La matière ample, texturée, s'anime autour d'un cœur tonique d'agrumes et de jus de fruits acidulés, entre pomme verte, fruit de la passion, orange sanguine, pamplemousse et citron jaune. Un régal, charmeur, vivifiant

Accords mets-vins : Gougères, saumon fumé, une terrine de cabillaud à l'estragon, des œufs brouillés au curry ou des beignets de calamar. Dans 2 ou 3 ans, une darne de saumon rôtie et sa purée de céleri ou des noix de Saint-Jacques snackées et fondue de poireaux



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée