

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Blanc - 2020



Fort d'une réputation qui n'est plus à faire et de leur très ancienne implantation à Rully, les Jacqueson ont eu l'opportunité, sur ce millésime 2020 splendide pour la qualité et les équilibres des baies, mais malheureusement très peu généreux en quantité, de se tourner vers quelques amis vignerons pour compléter leur maigre récolte. Ils ont ainsi pu acheter les raisins de deux petites parcelles idéalement situées au cœur du coteau des Premiers Crus.

Le vin fut vinifié puis élevé avec le même soin que les crus « maison », pendant une bonne année en fûts, intégrant une faible proportion de bois neuf, suivie d'un passage en cuve pendant au moins 3 à 4 mois où le vin finit de s'harmoniser et regagne en tension.

On retrouve dès le premier nez la puissance évocatrice des extraits secs et ce charme gourmand indissociable de ce millésime 2020. On démarre sur des notes d'amandes et de noisettes, de pain au lait, de madeleine et de baguette fraîche. Peu à peu, la dimension fruitée se déploie : d'abord discrète, elle se montre de plus en plus généreuse au fil de l'aération. Pommes Granny et Reinette précèdent la poire Passe-Crassane, la pêche et l'ananas. Comme souvent cette année, le fruit est relevé d'une touche épicée, à la fois sensuelle et stimulante : on pense à un pain d'épices qui serait légèrement pimenté, et parsemé de quelques zestes de citron et de pamplemousse.

En bouche, le volume de fruit impressionne : on se régale de saveurs généreuses de fruits blancs juste cueillis, de fruit de la passion et de mangue, d'orange sanguine et de citron. La matière ample et souple est parfaitement servie par un élevage aussi discret que bénéfique. Une note empyreumatique semble venir des profondeurs du sous-sol pour mieux nous faire saliver sur la finale. Une finale à la fois dense, droite et tendue, où l'on retrouve également la fraîcheur de quelques herbes fines, entre sauge et verveine.

Très avenant aujourd'hui, ce 1^{er} Cru de Rully gagnera encore en profondeur sous 3 ans. Idéal pour accompagner un gratin de fruits de mer, un haddock poché et ses pommes vapeur, un poulet à l'estragon ou une blanquette de veau, agrémentée d'une pointe de sauge.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client. (Attention : dernières bouteilles du millésime)

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : Sensuel et charmeur : amandes et noisettes, pain au lait, madeleine et baguette fraîche, pommes Granny et Reinette, poire Passe-Crassane, pêche et ananas, pain d'épices, zeste de citron et pamplemousse

Bouche : Ample et souple, avec un gros volume de fruits et des saveurs généreuses de fruits blancs juste cueillis, de fruit de la passion et de mangue, d'orange sanguine et de citron. Finale droite et tendue, animée par une note empyreumatique

Accords mets-vins : Un gratin de fruits de mer, un haddock poché et ses pommes vapeur, un poulet à l'estragon ou une blanquette de veau, agrémentée d'une pointe de sauge.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée