

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2021



Cette cuvée village est issue d'une seule et même parcelle de près de 3 hectares, monopole de la famille, En bas de Vauvry, au cœur du secteur historique des premiers crus de Rully. Elle est particulièrement bien située puisqu'elle est contiguë au bas d'un des crus les plus réputés de l'appellation, Grésigny. Si elle fut oubliée au moment du classement des premiers crus, c'est certainement qu'elle n'était encore qu'une prairie, acquise en 1910 par l'arrière-grand-père de Jean-Baptiste.

Conscients de la qualité de ce terroir, parfaitement exposé à l'Est et au Sud-Est, sur des sols calcaires caillouteux s'appuyant sur un typique substrat de marnes blanches, Jean-Baptiste et son père Bernard décident d'y replanter la vigne en 2000, très majoritairement en chardonnay, complété d'un peu de pinot noir. Ici, les sols étaient parfaitement vierges de tout herbicide ou autre pesticide. L'important travail de plantation, très majoritairement en chardonnay, s'est achevé en 2009. Depuis, Jean-Baptiste n'a eu de cesse d'apporter à ces vignes un soin de tous les instants : labour régulier des sols, effeuillage, tri des grappes... Tout est fait pour sortir un jus sain, mûr et concentré.

On connaît la précision des élevages pratiqués par Jean-Baptiste : il nous en fait encore une fois une démonstration éclatante avec ce Rully En Bas de Vauvry qui respire l'harmonie et l'équilibre par tous ses pores.

On est immédiatement séduit par son nez à la fois sensuel et printanier mêlant de subtiles fragrances florales, évoquant chèvre-feuille et jasmin, avec la douceur de l'amande ou de l'huile de noisette, la gourmandise des arômes de poire, d'ananas et d'abricot confit. On n'oublie pas une touche crémeuse, entre praliné, beurre d'Isigny et crème anglaise. Elle précède quelques agrumes, frais et pimpants, autour de l'orange, du citron bergamote et du pamplemousse, accompagnés d'un fruit de la passion ou d'un kiwi acidulé. Au fil de l'aération, la fraîcheur ne cesse de gagner du terrain, portant ce Rully vers les cieux.

La bouche, ample et souple, est illuminée par les notes élégantes de fleurs blanches, mais aussi d'abricot mûr, de jus d'agrumes et d'amande fraîche. Les papilles sont irisées par cette matière à la fois onctueuse et dynamique, sans cesse relevée de touche acidulées. Le coulis de pêche et le fruit de la passion s'invitent dans la danse hédonique. La finale saline, subtilement citronnée avec sa touche de verveine et de citron vert, prolonge cette expérience gustative résolument tournée vers le plaisir des sens.

Aussi à l'aise sur une terrine de sandre aux herbes fines, un colin froid mayonnaise, une salade de crevettes aux agrumes qu'une escalope à la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

crème ou des croquettes au champignons, ce Rully En Bas de Vauvry compte pour nous parmi les tout meilleurs Rullys du millésime. Bravo !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : Sensuel et printanier : chèvrefeuille et jasmin, amande ou huile de noisette, poire, ananas et abricot confit. Une touche crémeuse, entre praliné, beurre d'Isigny et crème anglaise. Orange, citron bergamote et pamplemousse, fruit de la passion, kiwi

Bouche : Juteuse, ample et souple, sur les fruits blancs et l'abricot, les fleurs blanches, les jus d'agrumes et une touche florale. Une matière onctueuse et dynamique. Coulis de pêche et fruit de la passion. Finale fraîche et saline, verveine et citron vert

Accords mets-vins : Aussi à l'aise sur une terrine de sandre aux herbes fines, un colin froid mayonnaise, une salade de crevettes aux agrumes qu'une escalope à la crème ou des croquettes au champignons. Un Vacherin



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.