

Domaine P & M Jacqueson - Mercurey 1er Cru Champs Martin - 2022



Avec ce Mercurey 1er Cru 2022, incroyablement gourmand, sensuel et équilibré, Marie et Pierre Jacqueson (les enfants de Paul désormais aux commandes du Domaine) nous montrent à quel point ce grand nom de la Côte Chalonnaise excelle dans les deux couleurs !

La qualité du terroir des Champs Martin, parfaitement situé à mi-pente sur ce coteau exposé plein Sud, est repérée depuis bien longtemps : dès 1874, Antoine Budker en faisait, dans son classement de référence des terroirs du Sud de la Bourgogne et du Beaujolais, un cru de « première classe » ! Soulignons la parenté évidente des sols de marnes blanches, très caillouteux en surface, sur les Champs Martins, avec ceux de quelques célèbres crus de la Côte de Beaune toute proche, comme Blagny à Meursault par exemple.

La famille Jacqueson exploite une belle parcelle d'un hectare et demi, partiellement replantée en 2006. Après 3 années marquées par des rendements faibles, entre gel tardif, grêle ou sécheresse, 2022 renoue avec une récolte relativement généreuse. Après les nombreuses épreuves traversées à la vigne en 2021, cette saison est apparue bien plus calme, presque facile à négocier, en comparaison. Un temps globalement sec et lumineux, surtout entre mai et juillet, a permis d'obtenir une belle sortie de grappes et d'éviter la pression des maladies cryptogamiques. Les maturités des pinots ont progressé régulièrement et plutôt précocement, avec des vendanges dans les tout premiers jours de septembre. L'état sanitaire des raisins était excellent, et les équilibres franchement enthousiasmants, tout comme les qualités aromatiques des baies.

Il ne restait plus aux Jacqueson qu'à sublimer cette excellente matière première à travers une vinification peu interventionniste et un élevage soigné. Ici, après un égrappage total, on privilégie l'infusion à l'extraction, avec une macération fermentaire d'une quinzaine de jours environ intégrant un très léger pigeage quotidien, à des températures pas trop élevées. L'élevage en fûts s'étend sur une année avant que le vin ne repasse 3 à 4 mois en cuves avant sa mise en bouteille.

S'il offre traditionnellement un profil plutôt tourné vers la garde, ce Mercurey 1er cru Champs Martin se montre déjà charmeur et avenant. Le nez se déploie sur un pot-pourri de fleurs plutôt capiteuses, presque sucrées dans leurs arômes, qui s'entremêlent avec des notes franches de cerise, de framboise, de prune rouge mais aussi de ganache. De subtiles épices entrent dans la danse, stimulantes, entre poivre rose, poivre blanc et piment d'Espelette. De subtiles évocations de bois de santal et de bois de rose s'enroulent autour d'un souffle mentholé rafraîchissant. L'expression minérale évoque une dalle de roche calcaire chauffée par le

soleil mais aussi quelques notes fumées délicates.

La bouche est fraîche et juteuse, gorgée de saveurs de cerise et son noyau, de prune rouge, de confiture de mûre et de groseille. On retrouve nos épices, entre réglisse, poivre blanc et piment, qui apportent une intense sensation d'énergie. Les équilibres sont très beaux, jusqu'à la finale, tendue, d'une grande précision, imprégnée d'une dimension pierreuse et saline.

Un vin parfaitement juste, qui vous réglera, dans 3 à 5 ans, pour accompagner un pigeon rôti, des rognons de veau cuits dans leur graisse, des paupiettes servies avec carottes braisées et polenta, un magret de canard rôti et sa sauce aux fruits rouges ou encore une escalope milanaise servie avec des gnocchis.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Mercurey 1er Cru Champs Martin - 2022



Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflet violet

Nez : Charmeur, avenant : pot-pourri de fleurs capiteuses, cerise, framboise, prune rouge, ganache, poivre rose et blanc, piment d'Espelette, bois de santal et de rose, souffle mentholé, dalle de roche calcaire chauffée par le soleil, notes fumées délicates.

Bouche : Fraîche et juteuse, gorgée de saveurs de cerise, de prune rouge, de confiture de mûre et de groseille.

Réglisse, poivre blanc et piment qui apporte une intense sensation d'énergie, très beaux équilibres. Finale saline et tendue d'une grande précision

Accords mets-vins : Un pigeon rôti, des rognons de veau cuits dans leur graisse, des paupiettes servies avec carottes braisées et polenta, un magret de canard rôti et sa sauce aux fruits rouges ou encore une escalope milanaise servie avec des gnocchis.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée, principes biologiques