

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Les Préaux - 2022



On le sait, les Jacqueson ont su avec patience et constance se constituer, au fil des générations, un patrimoine viticole exceptionnel, englobant la plupart des meilleurs crus de Rully, dans les deux couleurs, ainsi que de Mercurey.

Chaque génération apporte sa pierre à l'édifice : dernière acquisition en date, une superbe parcelle de 2.5 hectares d'un seul tenant sur le Premier Cru Préaux. C'est maintenant au tour de Marie et Pierre Jacqueson de livrer leur interprétation de cet excellent terroir à pinot noir, à l'empreinte minérale expressive.

Le cru Les Préaux se situe juste en contrebas des Cloux : ici, la pente est plus douce, et les sols d'argiles un peu plus profond, donnant au vin mâche et densité. Les vignes ont été plantées en 1990. Depuis l'origine, elles ont été parfaitement travaillées par le précédent propriétaire, en suivant les principes d'une culture organique, sans intrant de synthèse.

Sur ce millésime 2022 à la météo presque « facile » après une difficile année 2021, les opérations de tri furent largement simplifiées : l'état sanitaire des pinots était juste splendide. Après un égrappage total, les raisins restent en cuvaion entre 15 et 18 jours avec un pigeage quotidien assez doux. Le vin passe ensuite une année en fûts avec une proportion d'un quart environ de bois neuf. Encore une fois, l'infusion douce du pinot et l'élevage délicat font de ce Premier cru Préaux à la lumineuse robe grenat, un modèle de vin séducteur et délicat, au fruité exquis et redoutablement friand en bouche.

Le nez est une ode aux fruits noirs et rouges enveloppés dans une cape de velours. Il offre une déclinaison sublime de myrtilles, de cassis et de cerises sous toutes leurs formes : en liqueur, en crème ou en confiture. Un deuxième rideau, tout aussi charmeur, s'ouvre ensuite pour convoquer la fleur de sureau, la violette, la groseille et quelques notes de bâton de réglisse qui donnent une belle énergie et renforcent la complexité du jus. Quelques touches toastées précèdent le poivre noir avant un retour de notes florales plus suaves, autour du muguet et de la pivoine. Le charme de ce pinot est absolument imparable.

La bouche, dans la droite ligne du nez, invite de succulents fruits rouges et noirs : on pense à une confiture de cerise noire au chaudron, à une gelée de framboises. Le jus, d'une densité remarquable, délivre ensuite des notes de crème de cassis et de mûre sauvage fraîche, perlée de rosée matinale. Ces fruits ronds et gourmands sont rejoints en milieu de bouche par une touche plus acidulée de groseille, et quelques nuances d'agrumes comme l'orange sanguine. Les épices, le clou de girofle et quelques notes

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de verveine forment un voile stimulant mais toujours délicat. Des tannins serrés, presque poudreux, élèvent le jus et préservent parfaitement un fruit net et pur. L'ensemble est d'une belle sensualité.

Il vous réglera avec un foie de veau ou des rognons déglacés au vinaigre de framboise, un bon poulet fermier rôti, accompagné de ses petits pois du jardin. Après quelques années de cave, vous pourrez miser sur un beau quasi de veau cuit en cocotte et son confit d'oignons nouveaux.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Les Préaux - 2022



Dégustation et accords

Robe : Violine à framboise, profonde

Nez : Charmeur : myrtilles, cassis et cerises sous toutes leurs formes (liqueur, crème, confiture), fleur de sureau, violette, groseille, bâton de réglisse, touches toastées, poivre noir, muguet, pivoine

Bouche : Succulents fruits rouges et noirs, jus dense, crème de cassis et de mûre sauvage fraîche, touche acidulée de groseille et d'agrumes. Les épices et la verveine forment un voile stimulant mais délicat. Tannins serrés, presque poudreux, belle sensualité.

Accords mets-vins : Avec un foie de veau ou des rognons déglacés au vinaigre de framboise, un bon poulet fermier rôti, accompagné de ses petits pois du jardin. Plus tard, vous pourrez miser sur un beau quasi de veau cuit en cocotte, et son confit d'oignons nouveaux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée, principes biologiques