

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Raclot - 2022



Voici certainement le plus confidentiel et l'un des vins les plus recherchés parmi les premiers crus de Rully. Il est situé à côté des Cloux, sur les meilleurs coteaux de l'appellation, mais aussi les plus pentus et délicats à travailler.

Ici, la famille Jacqueson exploite une toute petite parcelle, d'à peine 20 ares, plantée voici 30 ans. Elle bénéficie d'un sol de marnes et de calcaires bruns, recouverts d'une fine couche argilo-limoneuse. Un sol qui donne au vin sa verticalité minérale, couplée à une densité de structure souvent impressionnante. En outre, la forte pente favorise le caractère drainant de ce terroir, tandis que la vigne bénéficie d'une idéale exposition au levant et évite ainsi les chaleurs excessives des fins d'après-midi d'été.

Sur ce millésime 2022 mûr et concentré, c'est bien l'empreinte minérale, la densité rocheuse qui s'imposent à ce stade. Le nez, vertical et poudré, évoque la craie, la poussière de roche, la pierre-ponce ou l'encens. Dans ce concert de notes fumées et délicatement camphrées s'immiscent timidement la pomme et la poire. Ce n'est qu'après une bonne aération que l'on perçoit la belle maturité expressive du millésime, sur des promesses de fruits jaunes gourmands, de miel, de jasmin et de sucre d'orge. Un délicat voile épicé s'élève doucement du verre, d'abord discret, autour de nuances de noix de muscade, de curcuma, de poivre blanc, d'un peu de clou de girofle ou de cardamome. Avant de s'affirmer et de donner énormément d'énergie et de relief à la bouche.

Sur le palais, le jaillissement fruité et le relief épicé, typique du millésime, s'expriment pleinement : on se régale de saveurs de fruits blancs compotés, de prune verte et d'abricot, associées à des notes électrisantes d'agrumes, autour du citron vert et du pamplemousse. L'énergie et l'empyreumatisme épicé ne cesse de progresser : on reconnaît le poivre blanc et le gingembre qui relèvent un milieu de bouche dominé par la pêche, la mangue et le kiwi. La finale est parfaitement sapide, portée par une stimulante amertume aux accents de bâton de réglisse, de zestes de citron et de pomelo.

Très complet, intensément minéral et pénétrant, ce 1^{er} Cru Raclot gagnera à finir de s'affiner en cave, pendant 3 ans. Il vous réglera alors sur des noix de Saint-Jacques snackées accompagnées d'une fondue de poireaux, un Parmentier de cabillaud ou une raie au beurre noir accompagnée d'une purée céleri et pomme de terre. Autre option, des endives au jambon, gratinées dans une généreuse sauce béchamel.

Un régal en perspective.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Raclot - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : Vertical et poudré : craie, poussière de roche, pierre-ponce, encens, pomme, poire, fruits jaunes, miel, jasmin, sucre d'orge, noix de muscade, curcuma, poivre blanc, clou de girofle, cardamome.

Bouche : Jaillissement fruité et relief épicé, fruits blancs compotés, prune verte, abricot, notes électrisantes d'agrumes (citron vert, pamplemousse), empyreumatisme (poivre blanc, gingembre), pêche, mangue, kiwi. Finale sapide portée par une stimulante amertume.

Accords mets-vins : Après 3 ans de cave, sur des noix de Saint-Jacques snackées avec d'une fondue de poireaux, Parmentier de cabillaud ou raie au beurre noir accompagnée d'une purée céleri et pomme de terre, endives au jambon gratinées dans une généreuse sauce béchamel.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée