

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2022



Voici une des cuvées emblématiques de la famille Jacqueson qui possède une superbe parcelle de 2.5 hectares d'un seul tenant sur les 7 que compte le célèbre 1er Cru, l'un des plus emblématiques de l'appellation.

Situé à mi-pente, au cœur du coteau des Premiers Crus, le climat « La Pucelle » bénéficie d'un sol argilo-calcaire plutôt brun et d'une exposition dominante au Sud-Est. C'est un des climats les plus précoces de l'appellation. Les vignes d'une trentaine d'années en moyenne livrent ici un vin d'une ampleur enveloppante et d'une intensité remarquable.

Conscients de la qualité de ce terroir, Paul, Marie et Pierre Jacqueson ont choisi depuis longtemps de pratiquer une culture très respectueuse des sols et des équilibres du vivant : point d'herbicides ou autres pesticides mais des labours et griffages réguliers, des vendanges manuelles et un tri rigoureux des baies. L'élevage sur lies est toujours précis et maîtrisé : chez Jacqueson, on ne tombe pas dans la facilité d'un boisé trop marqué, mais on cherche juste à sublimer les qualités aromatiques du raisin et l'identité du terroir.

Ce 1er cru La Pucelle 2022, mûr et sensuel, se donne de prime abord des accents presque murisaltiens, puis il ne cesse de s'affiner et de gagner en fraîcheur au fil de son aération. Le nez s'ouvre sur des notes de purée de pomme Boskoop, de confiture de Reine-Claude et de coulis de poire Williams. Cette maturité du fruit s'accompagne d'une sensation de fraîcheur aquatique : on pense aux berges d'une rivière ou d'un lac, entourés d'une végétation dense et humide. Puis le bouquet évolue vers la pêche blanche, vers des notes florales et miellées raffinées, ainsi qu'une touche de confiture d'abricot. Une nuance d'huile de bergamote flotte maintenant dans l'air. Une nouvelle vague de fruits s'élèvent, autour du brugnion jaune, de la mangue et du melon de cavaillon, mais aussi d'une orange sanguine pleine d'énergie. La dimension épicée s'affirme lentement mais sûrement, évoquant safran, curcuma, graine de moutarde, poivre Sichuan ainsi qu'une touche d'estragon.

En bouche, le volume de fruit est considérable. On se régale de saveurs de mangue, d'ananas et de fruits à noyau, relevés de stimulantes notes poivrées et safranées. La finale généreuse est constamment animée par la présence empyreumatique du sol. La longueur de bouche est remarquable. Un vin dense, presque imposant de prime abord, qui gagnera à être affiné quelques années en cave ou, à défaut, qu'il faudra impérativement carafier. Idéal sur des viandes blanches : on pense à une poule au riz, accompagnée d'une sauce suprême aux champignons, à une blanquette de veau ou des ris de veau à la crème, servis avec une fricassée de giroles.

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 La Pucelle - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Purée de pomme Boskoop, confiture de Reine-Claude, d'abricot, coulis de poire Williams, pêche blanche, notes florales et miellées, huile de bergamote, brugnion jaune, mangue, melon de cavaillon, orange sanguine, safran, curcuma, graine de moutarde, poivre

Bouche : Volume de fruit considérable, saveurs de mangue, d'ananas et de fruits à noyau, relevés de stimulantes notes poivrées et safranées. Longue finale généreuse, constamment animée par la présence empyreumatique du sol.

Accords mets-vins : Idéal sur des viandes blanches : on pense à une poule au riz, accompagnée d'une sauce suprême aux champignons, à une blanquette de veau ou des ris de veau à la crème servis avec une fricassée de girolles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure en bouteille).



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée