

Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2016



On oublie parfois à quel point les terroirs occupant les doux coteaux de Rully sont géographiquement et géologiquement proches de ceux, un peu plus au Nord, de Chassagne ou Puligny-Montrachet.

Ce Rully du Domaine Paul et Marie Jacqueson est là pour nous le rappeler : élégance florale, belle tension minérale, ampleur et persistance en bouche... le chardonnay donne ici un vin irrésistible, à un prix très raisonnable !

Le domaine exploite 4 parcelles distinctes, sur les climats de Fromange, La Barre et Chaponnière : chaque récolte est vinifiée et élevée en fûts séparément, avant l'assemblage final en cuve puis la mise en bouteille. Exposées à l'est ou au sud, plus ou moins chargées en argiles et en marnes, chaque parcelle apporte ses nuances, pour un résultat à la fois élégant et sensuel, harmonieux et déjà très expressif !

Le nez combine à merveille des arômes gourmands de noisette, d'amande, de praline, de pomme au four, de poire mûre et juteuse, avec de fines notes minérales (sable, étoile de mer) et florales. La bouche est parfaitement cohérente avec le nez : on reconnaît là la « patte » de Paul et Marie, soucieux de proposer un Rully fin et digeste, qui combine une belle sensation de pureté, évoquant l'eau de source, avec la chair d'un fruit parfaitement mûr et préservé, et une vraie complexité.

Avec sa finale particulièrement sapide, ce millésime 2016 est encore une fois de très haut niveau : parfait pour accompagner poissons au beurre blanc ou viande blanche légèrement crémée, ou encore un chèvre ou un fromage fruité comme le beaufort ou le comté.

Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Raffiné et sensuel : sable, étoile de mer, fleurs d'eau, jacinthe. Noisette fraîche, praline. Une touche de champignon. Pomme, poire. Miel fin.

Bouche : Limpide et jaillissante comme une eau de source. Beaucoup de jus et de fruit. Belle minéralité s'exprimant dans une allonge exemplaire de pureté.

Accords mets-vins : Bar grillé, daurade cuite au beurre, saint-jacques rôties.
Dans 1 an ou 2 : blanquette de veau ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée