

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2016



Le climat Margotés occupe la partie méridionale du finage des premiers crus de Rully. La parcelle exploitée par la famille fut replantée en 1999 par Paul Jacqueson. Elle bénéficie d'un terroir mêlant calcaires et marnes blanches, très similaire aux sols que l'on retrouve sur la Côte de Beaune, et d'une parfaite exposition au Sud-Est.

La qualité du terroir, la maturité optimale du fruit et le niveau de précision et de maîtrise des élevages pratiqués par les Jacqueson font de ce 1^{er} cru un parfait challenger de bien des vins de Puligny-Montrachet ! Nul doute qu'à l'aveugle, nous serions nombreux à nous y tromper...

Dès le premier nez, on est saisi par l'étonnante harmonie qui règne ici entre haute maturité du fruit et sensation de fraîcheur. Le bouquet nous plonge tout de suite dans un univers intime et subtil, entre fleurs blanches, amande fraîche, cannelle, curcuma, marbre pilé et de belles notes fruitées évoquant la poire et l'anone.

Le toucher de bouche, particulièrement gracile et aérien, est splendide : le vin circule avec la pureté et la fluidité d'une eau de roche. On oserait presque dire qu'il nous purifie... L'équilibre alcool-fruit-acidité est impeccable. La présence du sol calcaire est constante et emmène très loin la finale de ce superbe Premier Cru Margotés.

Voici une fort belle alternative aux blancs de la Côte de Beaune, à associer aujourd'hui avec un bar grillé ou, dans quelques années, avec un risotto aux noix de Saint-Jacques !

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune citronné, reflets verts

Nez : Fin, aérien : fleurs blanches, amande fraîche, cannelle, curcuma, marbre pilé, belles notes fruitées évoquant la poire et l'anone.

Bouche : Grande sensation de pureté, un toucher gracile. Grande pureté, fluidité. Longue finale minérale et fruitée. Presque typé "Puligny"...

Accords mets-vins : Poisson grillé aujourd'hui. Demain, un risotto aux Saint-Jacques ou des ris de veau braisés, accompagnés d'une sauce crémée aux pointes d'asperges vertes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée