

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



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

Ici, la famille Jacqueson exploite une toute petite parcelle, d'à peine 20 ares, plantée en 1991. Elle bénéficie d'un sol de terres blanches, argilo-calcaire et très caillouteux, de bonnes pentes très drainantes et d'une exposition idéale au levant.

En dégustant ce 1^{er} Cru, on se dit que si la notion de « grand cru » existait à Rully, ce vin présenterait tous les atouts pour concourir : peut-être le plus sophistiqué de tous les vins de la gamme, le Raclot se distingue par son parfait équilibre entre densité, éclat du fruit et une minéralité intense et empyreumatique.

Si l'on ressent au nez une certaine parenté avec La Pucelle, le Raclot s'en distingue graduellement, à commencer par ses notes d'agrumes, entre orange et orange sanguine, tirant aussi du côté de la célèbre liqueur Mandarine Napoléon. Vient ensuite une dimension très aérienne, sur des arômes floraux complexes, autour de la rose blanche, et une finesse minérale exemplaire.

Le fruit est bien mûr mais pas trop, évoquant un coulis de fruits blancs, une marmelade mais aussi une touche exotique sur la grenade. La bouche est pleine et dense, sur un grain serré, et toujours très précise dans sa définition. Fruitée, dynamique, très marquée par la minéralité du sol, elle se termine sur une splendide finale crayeuse et empyreumatique, digne d'un excellent Chassagne-Montrachet !

Un très grand bourgogne qui déploie sa classe avec une précision d'horloger. Un vin qui, sans nul doute, ne fera que se bonifier dans les 8 à 10 prochaines années.

A la fin de notre dernière dégustation au Domaine, nous avons juste un seul regret : que la production ultra-confidentielle de ce 1^{er} Cru ne nous permette pas de vous réserver plus de bouteilles...

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Frais et floral : orange sanguine, mandarine, rose blanche, églantine, lys d'eau, chèvrefeuille... Fruits blancs. Notes fumées de pierre à fusil. Miel

Bouche : Pure, énergique, juteuse. Grains serré. Très sapide, sur le fruit. Beaux amers et longue finale à la minéralité empyreumatique. Très persistant.

Accords mets-vins : Homard, poissons noble à chair ferme. Cuisses de grenouille. Volaille de Bresse à la crème. Ris de veau aux trompettes de la mort.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures), voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée