

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2018 - blanc



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 profond, sensuel et intense un parfait challenger de bien des vins de... Meursault! Nul doute qu'à l'aveugle, nous serions nombreux à nous y tromper...

Dès le premier nez, on tombe sous le charme de notes gourmandes évoquant les plus fines des pâtisseries, la praline, le nougat, le miel de fleurs et la crème de fruits blancs. Une délicate touche marine, une note de zeste de mandarine et des nuances d'herbes fines, sur la menthe, le cerfeuil et même la lavande, font souffler sur ce vin un agréable vent de fraîcheur.

Le volume en bouche est impressionnant : doté d'une texture fluide et soyeuse, ce 1^{er} Cru Margotés regorge de fruits blancs mûrs, juteux et très savoureux. Les saveurs de poire pochée, de noisette et de nougat finissent de donner à ce Rully un profil décidément très murisaltien ! La longueur exceptionnelle de la finale, étirée par un superbe grain crayeux, ne fait que confirmer cette parenté enviable !

Un grand blanc bourguignon, à un prix très raisonnable, qui vous ravira aujourd'hui avec un bar grillé ou, dans quelques années, sur un risotto aux noix de Saint-Jacques !

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citronné, reflets verts

Nez : Intense et gourmand : crème de fruits blancs, pâtisseries fines, praline, nougat, miel de fleurs. Une fine touche iodée. Zeste de mandarine. Menthe, cerfeuil, lavande.

Bouche : Une texture souple et soyeuse, la bouche regorge de fruits blancs bien mûrs, des saveurs de poire pochée, de nougat et de noisette. De la mâche mais aussi une belle finesse autour d'un noyau crayeux jusqu'à la finale.

Accords mets-vins : Un bar grillé ou un dos de cabillaud en papillote 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 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée