

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2018 - blanc



Au cœur du finage de l'appellation, à proximité du vieux Château, le Premier Cru Molesme occupe une position idéale de mi-coteau, là où le substrat argilo-calcaire s'enrichit de marnes rouges, riches en oxyde de fer, et confère au vin une minéralité appuyée. Son orientation au levant et la relative profondeur du sol protègent en outre la vigne des trop grandes chaleurs estivales et du stress hydrique.

Si la parcelle familiale était traditionnellement plantée en pinot noir, Jean-Baptiste a eu l'opportunité d'acquérir, en 2011, une vigne complémentaire dévolue au chardonnay depuis le milieu des années 1970. Un temps largement suffisant pour que la plante s'imisce en profondeur dans cet excellent terroir et soit en capacité de donner au fruit toute sa complexité.

Après des fermentations naturelles, ce Premier Cru est intégralement élevé en fûts pendant 12 mois (avec un quart de fûts neufs) et remis en cuve pendant 4 mois supplémentaires, ce qui lui permet d'affiner encore sa structure et de gagner en harmonie et en tension. On adore ce Molesme 2018 qui se présente sous un profil concentré et complexe, et dévoile ses charmes après une bonne aération. Il offre alors un mariage parfait entre une aromatique riche et étagée, sur les fleurs, les épices douces, les fruits secs et les fruits blancs, un caractère pulpeux et sensuel en bouche du fruit mûr et une énergie minérale, poivrée, fort stimulante.

On démarre sur les fruits blancs, mûrs et juteux, entre pomme Boskoop et poires Passe-Grassane et Comice. Vient ensuite la sensualité nuancée de la violette, du mimosa, de l'amande et de la noisette, du curcuma et de la vanille, de la praline et de la crème fouettée. Une évocation délicate d'un champignon fin comme l'amanite des Césars précède des notes plus toniques de poivre blanc et de baies roses, de menthe et de thym frais. Complexité et équilibre sont au rendez-vous !

La bouche regorge d'un fruit juteux, particulièrement savoureux : on se régale de pommes Granny et Reinette, de prunes jaunes, de coulis de pêche et d'une mirabelle fraîche, avec juste ce qu'il faut d'acidité. Si le vin reste dense et nourrissant, on aime beaucoup sa droiture, sa trame serrée qui le porte jusqu'à cette longue finale pleine de fruit et délicatement saline.

Voici un très beau vin de gastronomie, au potentiel de garde d'au moins 8 ans, qui sera parfait pour accompagner une fricassée de cuisses de grenouille, des noix de Saint-Jacques rôties ou une sole meunière.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Riche et sensuel : pomme Boskoop et poires Passe-Crassane et Comice, violette et mimosa, amande et noisette, curcuma et vanille, praline et crème fouettée. Amanite des Césars, poivre blanc et baies roses, menthe et thym frais.

Bouche : Elle regorge d'un fruit juteux, particulièrement savoureux : on se régale de pommes Granny et Reinette, de prunes jaunes, de coulis de pêche et d'une mirabelle fraîche, avec juste ce qu'il faut d'acidité. Finale droite et saline

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme pochés. Sole meunière. Cuisses de grenouille rôties. Fromage bourguignon type époisses ou langres.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération conseillée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques