

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2019 - blanc



Cette cuvée village est issue d'une seule et même parcelle de près de 3 hectares, monopole de la famille, En bas de Vauvry, au cœur du secteur historique des premiers crus de Rully. Elle est particulièrement bien située puisqu'elle occupe le bas de coteau d'un des crus les plus réputés de l'appellation, Grésigny.

Conscients de la qualité de ce terroir, parfaitement exposé à l'Est et au Sud-Est, sur des sols calcaires caillouteux s'appuyant sur un typique substrat de marnes blanches, Jean-Baptiste et son père Bernard décident d'y replanter la vigne en 2000 - il n'y avait guère plus alors ici que de la prairie... Un travail considérable qui s'est achevé voici une douzaine d'années. Depuis, Jean-Baptiste n'a eu de cesse d'apporter à ces vignes un soin de tous les instants : labour régulier des sols argilo-calcaires, effeuillage, tri des grappes... Tout est fait pour sortir un jus sain, mûr et concentré.

Après des fermentations naturelles, ce 2019 a été élevé pendant un an essentiellement en fûts (avec à peine 20% de bois neuf), afin d'en souligner le relief naturel et l'intensité aromatique, mais aussi, pour 15% environ, en cuve pour conserver également fraîcheur et tension, particulièrement bienvenues sur un millésime solaire aux faibles rendements comme 2019.

Ce Rully En Bas de Vauvry séduit immédiatement par la franchise et la richesse de ses arômes, mais aussi par son équilibre de bouche, à la fois pulpeuse, complète et toujours en mouvement. Fleurs blanches, lilas et mimosa, poire pochée, pêche blanche, agrumes mûrs, notes briochées et finement vanillées forment un bouquet généreux et d'une belle cohérence, complété par une touche fraîche et aérienne, entre cerfeuil et persil plat.

La bouche est juteuse et charnue : on y retrouve nos fruits blancs bien mûrs associés à des saveurs stimulantes de zestes d'agrumes confits. Toujours énergique, elle conserve une vraie fraîcheur et révèle une persistance que l'on trouve rarement dans un « simple » Village.

Déjà parfaitement en place, avec sa finale à la fois enveloppante et saline, ce Rully En Bas de Vauvry vous régalerait aussi bien à l'apéritif avec des gougères, qu'à table, pour accompagner un filet de carrelet juste rôti, des feuilletés aux pétoncles et crème aux herbes ou un soufflé au fromage. Délicieux...

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 En Bas de Vauvry - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Expressif, jaillissant : fleurs blanches, lilas et mimosa, poire pochée, pêche blanche, agrumes mûrs, notes briochées et finement vanillées. Fraîcheur du cerfeuil et du persil plat.

Bouche : Juteuse et charnue : on y retrouve nos fruits blancs bien mûrs associés à des saveurs stimulantes de zestes d'agrumes confits. Toujours énergique, elle conserve une belle fraîcheur.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : gougères, terrine de poisson blanc. A table : feuilleté aux noix de pétoncles et crèmes aux herbes fines.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.