

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Magnum Rully 1er Cru Molesme - 2020 - 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 intense minéralité. Son orientation au levant et la relative profondeur du sol protège 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.

Sur ce millésime 2020 aux équilibres d'école, on perçoit immédiatement l'imprégnation minérale du vin et la présence des calcaires. Le nez s'ouvre dans un registre fin et vertical, sur des notes aériennes de poussière de roche, de petites fleurs des champs, d'amandier ou d'abricotier en fleurs, de chèvrefeuille, de pollen et de miel d'acacia. Une subtile note de nougat de Montélimar souligne le potentiel de séduction de ce 1^{er} Cru Molesme, tout comme quelques épices douces, autour d'une vanille raffinée, de la noix de muscade et du curcuma. Côté fruit, pêches blanches, coings et poires juste cueillies voisinent avec la mandarine confite.

On retrouve en bouche l'ampleur juteuse et expressive typique du millésime, tout comme la droiture et l'énergie empyreumatique transmise par le sol. Autour des pommes Reinette et Granny, les agrumes se sont affirmés : on pense maintenant au citron vert, à l'orange, au pomelo et à la carambole. Si la densité fruitée nous accompagne jusqu'à la finale, celle-ci se montre particulièrement active et traçante, portée par une salinité effilée et une note poivrée fort salivantes.

Parfait sur une terrine tiède de brochet ou de sandre, un gratin d'écrevisses, des moules à la crème ou un poisson poché au court-bouillon.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Magnum Rully 1er Cru Molesme - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Minéral et élégant : poussière de roche, petites fleurs des champs, amandier ou abricotier en fleurs, chèvrefeuille, pollen ou encore miel d'acacia. Nougat de Montélimar, vanille, noix de muscade et curcuma. Pêche blanche, coing, poire. Mandarine confite

Bouche : Ampleur juteuse et expressive typique du millésime, droiture et énergie empyreumatique transmise par le sol. Les pommes Reinette et Granny voisinent avec le citron vert, l'orange, le pomelo et la carambole. Finale saline, active.

Accords mets-vins : Une terrine tiède de brochet ou de sandre, mais aussi un gratin d'écrevisses, des moules à la crème ou un poisson poché au court-bouillon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération conseillée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques