

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Raclot - 2015 - blanc



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 argilo-calcaire 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 : probablement le plus sophistiqué de tous les vins de la gamme, le Raclot se distingue par un nez particulièrement aérien, presque planant, dominé par des arômes floraux complexes, autour de la rose blanche et de la verveine, et une finesse minérale exemplaire.

Le fruit est juteux, bien mûr mais pas trop. La bouche est raffinée, dynamique et entraînante, portée par une parfaite acidité de fruit, avec une persistance qui rivalise avec un Puligny-Montrachet. Un très grand bourgogne, aux accents salins en final, 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 - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Sophistiqué et très floral : rose blanche, églantine, lys d'eau, chèvrefeuille... Fruits blancs. Notes fumées de pierre à fusil. Miel

Bouche : Pure, énergique, juteuse. Très sapide, sur le fruit. Beaux amers et longue finale à la fois fruitée et saline.

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 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée, voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée