

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2015 - blanc



Au cœur du finage de l'appellation, à proximité du vieux Château, le Premier Cru Molesme occupe une position idéale à 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. La vigne d'une quarantaine d'années s'immisce en profondeur dans cet excellent terroir et va donner au vin toute sa complexité.

Après des fermentations naturelles, le vin 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 permettra d'affiner encore sa structure. Sur ce millésime 2015, richesse et intensité sont clairement au rendez-vous !

La réussite du millésime se ressent dès le premier nez, remarquable de richesse. Il évoque, pêle-mêle, raisin, pomme, mirabelle et pêche blanche, agrumes bien mûrs. A l'aération, le vin gagne en complexité convoquant un cortège d'épices délicatement poivrées, des notes de miel, de marmelade et des arômes très minéraux, entre pierre à fusil et une pointe marine qui apporte une jolie sensation de fraîcheur.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : du gras, beaucoup de matière et de jus. Mais, attention, l'énergie et la tension sont bien là, étirant le vin avec naturel. De la générosité, du fruit, du sol et de l'élégance : que demander de plus ? Avec une note de 18.5/20, ce Premier Cru Molesme est récemment sorti en tête d'une dégustation à l'aveugle des vins de la Côte chalonaise, organisée par le magazine Bourgogne Aujourd'hui : nous ne sommes vraiment pas surpris ! Nul doute, en outre, qu'il est parfaitement armé pour une garde d'au moins 6 ou 8 ans...

Dernières bouteilles disponibles sur le millésime : ne tardez pas!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très beaux fruits : raisin, poire, pêche blanche, mirabelle, crème de citron. Pierre à fusil, épices poivrées, note marine. Miel d'acacia.

Bouche : Belle matière pulpeuse, du gras bien équilibré avec la fraîcheur de la trame. Juteux et sapide. Grosse allonge sur le fruit et le minéral.

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



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération conseillée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques