

## Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Montpalais - 2015 - blanc



Jancis Robinson, célèbre critique du Financial Times, n'hésite pas à affirmer à propos de ce vin qu'il « est plus fin que beaucoup de grands blancs de la Côte de Beaune »... Nous approuvons sans réserve ! Cette cuvée emblématique du Domaine est issue des plus vieilles vignes de la propriété, plantées par le grand-père de Jean-Baptiste et âgées d'environ 60 ans. Le Montpalais occupe le haut de coteau, fait de terres blanches très calcaires et caillouteuses, juste au-dessus d'une autre célèbre 1<sup>er</sup> Cru, La Pucelle.

En 2015, le raisin se révèle d'une qualité exceptionnelle : charnu, juteux, concentré, tout est là pour que le talent de vinificateur de Jean-Baptiste puisse pleinement s'exprimer. Aujourd'hui, le long élevage millimétré (16 mois au total dont 12 en fûts) donne à ce Rully une finesse et une complexité qui n'est pas sans rappeler certains vins de Chassagne-Montrachet. Au nez, la complexité séduit avec ses arômes de raisin et de fruits blancs, de pêche, de bergamote, de chèvrefeuille, de pâtisserie fine, de réglisse et de poivre gris.

Le fruit est également bien présent en bouche, autour de la prune jaune, de la pomme bien mûre et de la gelée de coing. Le vin est plein et concentré mais toujours frais et étirée. Là encore, le bel équilibre entre fraîcheur, matière et percussion minérale nous montre la capacité de vieillissement de ce premier cru : 10 ans garantis !

Ce Rully 1<sup>er</sup> Cru Montpalais est un vrai vin de gastronomie, à associer avec des brochettes de gambas, un poisson poché dans un bouillon d'épices douces, des cuisses de grenouille ou des ris de veau rôtis.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Montpalais - 2015 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or intense

**Nez** : Fin et complexe : fruits blancs, mirabelle, bergamote, chèvrefeuille, poivre gris, réglisse, pâtisserie fine, noisettes grillées, pierre à fusil.

**Bouche** : Beaucoup de plénitude et de fruit. Concentration, allonge et fraîcheur : équilibré et très complet!

**Accords mets-vins** : Saint-Pierre poché dans un bouillon d'épices douces. Ris de veau rôtis et trompettes de la mort. En l'attendant un peu, une blanquette de veau ou de volaille.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Rully

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Raisonnée, principes biologiques.