

Domaine P & M Jacqueson - Mercurey Blanc Les Grillots - 2021 - blanc



Les amateurs avertis des vins signés de la famille Jacqueson connaissent leur Mercurey Les Grillots, mais en rouge ! Ce que l'on sait moins, c'est que Marie et Pierre exploitent en métayage une petite vigne de chardonnay sur cet excellent terroir situé dans la partie méridionale du finage, au cœur du hameau de Chamirey.

La présence des maisons du hameau protège les vignes du vent et renforcent le caractère plutôt précoce de ce terroir. La vigne, exposée à l'Est, s'appuie sur un substrat de sols bruns argilo-calcaires. En 2021, la production fut infime : Marie et Pierre n'ont vinifié qu'une pièce de ce précieux nectar. Inutile de vous dire qu'il y a très peu de chance pour que ce Mercurey Blanc Les Grillots 2021 recroise votre chemin...

Dès le premier nez, on perçoit la qualité des équilibres entre maturité et fraîcheur, sensualité réconfortante et vivacité tonifiante. La pâte d'amande voisine avec le citron jaune, des notes de pain frais et de vanille s'articulent avec la fraîcheur chlorophyllienne du cerfeuil et du gazon juste coupé, les fleurs blanches aériennes précèdent de gourmandes évocations de poire Williams, de pêche finement beurrée et d'ananas.

La bouche est ample en entame, déployant des saveurs franches de fruits blancs, poire et coing en tête. Elle sait aussi se montrer énergique, avec une trame acidulée au soutien, autour des agrumes et du fruit de la passion. La fin de bouche est à la fois complète et stimulante, mêlant une sensation saline salivante à une touche chlorophyllienne fraîche et une note plus suave d'amande blanchie.

Ce rare Mercurey Les Grillots 2021 vous réglera pour accompagner poissons ou fruits de mer en sauce ou viandes blanches : on pense à une cassolette de fruits de mer gratinées, des escalopes de veau aux champignons accompagnées de gnocchis crémeux, une blanquette de volaille aux giroldes.

Rareté absolue : quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine P & M Jacqueson - Mercurey Blanc Les Grillots - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe, équilibré : pâte d'amande, citron jaune, des notes de pain frais et de vanille, fraîcheur chlorophyllienne du cerfeuil et du gazon juste coupé, des fleurs blanches aériennes, poire Williams, pêche finement beurrée et ananas.

Bouche : Ample en entame, déployant des saveurs franches de fruits blancs, poire et coing en tête. Elle sait aussi se montrer énergique, avec une trame acidulée au soutien, autour des agrumes et du fruit de la passion. Finale sur l'amande et une note saline

Accords mets-vins : Une cassolette de fruits de mer gratinées, des escalopes de veau aux champignons accompagnées de gnocchis crémeux, une blanquette de volaille aux giroles.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée