

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Montpalais - 2021 - blanc



Cette cuvée emblématique du Domaine est issue des plus vieilles vignes de la propriété, essentiellement plantées par le grand-père de Jean-Baptiste en 1954. Montpalais occupe le haut du coteau historique des premiers crus de l'appellation et surplombe un autre célèbre cru, La Pucelle. La pente y est très prononcée. Le sol de calcaires bruns et de marnes fines s'appuie en profondeur sur un socle de marnes blanches et de calcaires « de Nantoux », que l'on retrouve aussi en Côte d'Or, du côté de Pommard par exemple.

Malheureusement en 2021, alors que ce terroir gèle très rarement, il fut touché de plein fouet par les assauts répétés du gel en avril. Au final, les rendements ont été particulièrement faibles sur cette parcelle qui ne donne jamais de gros raisins, même en temps normal. Les baies étaient rares, petites, mais superbement équilibrées, affichant des concentrations aromatiques magnifiques et des acidités éclatantes.

Après un pressurage très doux, une fermentation sur levures indigènes et un élevage d'un an en fûts, puis en cuve, toujours aussi maîtrisé, ce 1er Cru Montpalais se révèle aujourd'hui sous un jour à la fois gourmand, frais et élégant.

Si la maturité du fruit est évidente, c'est bien l'expression minérale des sols qui domine le premier nez, sur une évocation de pierre à fusil et de craie, suivie d'une myriade de notes florales fraîches et aériennes. Fleur de vigne, tilleul, verveine, chèvrefeuille, violette, feuille de menthe, cerfeuil anisé : au nez, le vin dévoile ses charmes subtils avec grâce et naturel. Au fil de l'aération, la gourmandise ce millésime certes tardif mais mûr et concentré s'affirme sur des notes de fruits secs, amande en tête, et de fruits juteux.

Pêche jaune, poire, ananas, abricot, fruit de la passion, une touche de mirabelle : au nez comme en bouche, on plonge dans un océan de fruits plus vrais que nature. La matière soyeuse se déploie sur le palais avec allant. Des saveurs de jus de pamplemousse et de citron vert viennent stimuler les papilles tandis que la dimension épicée s'intensifie sur la finale, proposant un savant mélange de poivre, de baie de genièvre et de bergamote. On retrouve, sur la longue finale, l'expression intense du socle calcaire : on a l'impression de lécher littéralement la pierre et ses éléments minéraux, salins et salivants.

Un vin fin et vibrant qui brillera, d'ici 3 ans, sur une sole meunière et ses

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pommes vapeur. Pour les plus impatients, on pourra également se régaler avec des tagliatelles fraîches à la crème et au saumon fumé. En fin de repas, que diriez-vous d'un Brillat-Savarin truffé ?...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Montpalais - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais, fruité : fleur de vigne, tilleul, verveine, chèvre-feuille, violette, feuille de menthe, cerfeuil, craie, pierre à fusil, pêche jaune, poire, ananas, abricot, fruit de la passion, une touche de mirabelle

Bouche : Une matière juteuse et dynamique, avec des saveurs de jus de pamplemousse et de citron vert, une finale très épicée, autour du poivre, de la baie de genièvre et de la bergamote, finale saline et hyper salivante

Accords mets-vins : Encornets à la plancha. Tagliatelle fraîches, crème à la ciboulette et saumon fumé. Plus tard, une sole meunière et ses pommes vapeur.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.