

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



Au cœur du finage de l'appellation, à proximité du vieux Château, le Premier Cru Molesme occupe une position idéale de mi-coteau, là où le substrat argilo-calcaire s'enrichit de marnes rouges, riches en oxyde de fer, et confère au vin une intense minéralité. Son orientation au levant et la relative profondeur du sol protège la vigne des trop grandes chaleurs estivales et du stress hydrique, des phénomènes de plus en plus fréquents dans le vignoble bourguignon.

Si la parcelle familiale était traditionnellement plantée en pinot noir, Jean-Baptiste a eu l'opportunité d'acquérir, en 2011, une vigne de chardonnay, plantée au milieu des années 1970. Un temps largement suffisant pour que la plante s'immisce en profondeur dans cet excellent terroir et soit en capacité de restituer dans le fruit son identité complexe.

Après des fermentations naturelles, ce Premier Cru 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 permet d'affiner encore sa structure et de gagner en harmonie et en tension.

Sur ce millésime 2021 aux rendements très faibles, tout en équilibre entre fraîcheur et concentration, on perçoit immédiatement une sophistication, un raffinement, une verticalité que le vin a su tirer des sols calcaires. Autant d'éléments qui se marient à merveille avec la sensualité gourmande d'un fruit dense et parfaitement mûr. On voyage entre des fleurs suaves, évoquant jasmin, violette ou mimosa, et de fines notes de miel d'acacia. On croque dans une pêche juteuse, on se régale d'un coulis de poires et de pommes inextricablement mêlées, on pense à un quartier de mangue rôtie, subtilement caramélisée. Puis viennent des notes plus épicées, toniques, balançant entre la bergamote, le citron confit, le poivre de Sichuan et le ras el-hanout. Il y a là de la grâce, du mystère et de la complexité : que demander de plus ?...

Le plaisir ne retombe pas en bouche, bien au contraire. La texture souple, mûre et soyeuse, déploie de succulentes saveurs de pêche, de mangue, de poire et de fruit de la passion, dans une harmonie sereine que vient titiller ensuite une touche acidulée de citron et de pamplemousse. Les épices et les fruits s'imbriquent à merveille, ils fusionnent littéralement pour nous laisser dans la plus parfaite impression de plénitude. Baie de genièvre, poivre vert, cardamome, poivre Timut aux accents citronnés : quelle précision !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La tension, le dynamisme et la longueur de la finale sont remarquables. Une finale qui finit d'installer ce Rully 1^{er} Cru Molesme comme un sérieux rival de bien des premiers crus de la Côte d'Or. Le meilleur moyen pour vous en convaincre : proposez-le à l'aveugle avec quelques amis amateurs de grands Bourgognes blancs... Vous devriez être surpris !

Parfait sur une terrine tiède de brochet ou de sandre, un poulet de Bresse aux écrevisses ou encore une sole grillée accompagnée d'une fricassée de jeunes cèpes au lard de Colonata.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Raffiné, gourmand : fleurs suaves, jasmin, violette ou mimosa, de fines notes de miel d'acacia. Pêche juteuse, coulis de poires et de pommes, mangue rôtie finement caramélisée, bergamote, citron confit, poivre de Sichuan et ras el-hanout

Bouche : Harmonieuse, texture souple, mûre et soyeuse, de succulentes saveurs de pêche, de mangue, de poire et de fruit de la passion, une touche acidulée de citron et de pamplemousse, longue finale épicée, entre poivre Timut et baie de genièvre

Accords mets-vins : Une terrine tiède de brochet ou de sandre, un poulet de Bresse aux écrevisses ou encore une sole grillée accompagnée d'une fricassée de jeunes cèpes au lard de Colonata



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération conseillée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques