

Domaine P & M Jacqueson - Rully Blanc - 2022 - blanc



On oublie parfois à quel point les terroirs occupant les coteaux de Rully sont géographiquement et géologiquement proches de ceux, un peu plus au Nord, de Chassagne ou Puligny-Montrachet. Ce Rully 2022, incroyablement charmeur, tendre et poétique, est là pour nous le rappeler : sensuel et parfumé, terriblement gourmand mais précis, actif et subtilement épicé, il offre un bel équilibre entre volupté caressante et énergie, confort savoureux en bouche et imprégnation empyreumatique, ampleur et tension. En apéritif comme à table, il vous réglera pour un prix particulièrement raisonnable.

Le domaine exploite 4 parcelles distinctes, sur les climats de Fromange, La Barre et Chaponnière : chaque récolte est vinifiée et élevée en fûts séparément, avant l'assemblage final en cuve puis la mise en bouteille quelques semaines plus tard. Exposée à l'est ou au sud, plus ou moins chargée en argiles et en marnes, chaque parcelle apporte ses nuances, pour un résultat à la fois élégant et sensuel, harmonieux et surtout très expressif. Sur ce magnifique millésime 2022, aux rendements satisfaisants, les raisins, juteux et savoureux, affichaient de superbes équilibres.

Ce Rully offre un profil charmeur, empreint d'une tendre poésie. Dès le premier nez, on ferme les yeux et l'on s'imagine au cœur d'un verger en fleurs, entre pêcheurs, abricotiers et amandiers. On perçoit aussi la fraîcheur des berges d'une rivière, à l'ombre des saules pleureurs et peupliers. Des notes subtiles de fleur d'acacia et de tilleul viennent délicatement titiller les narines. Le fruit resplendit, sur des parfums de poire, de pêche blanche, de pomme bien mûre, d'abricot et d'anone. Les nuances d'anis, d'orgeat de Souchet, de calisson d'Aix et de lait d'amande ajoutent encore à la douceur et la sensualité du propos. C'est un pur délice.

La bouche est ample, généreuse, et surtout incroyablement savoureuse. On se régale de fruits blancs pulpeux, d'abricot, de saveurs subtilement acidulées de kiwi, d'orange et de mandarine. Des fruits relevés de fines touches poivrées et safranées. Une nuance pimentée vient même agrémenter la finale. Quand l'ampleur enveloppante des argiles vient s'enrouler autour d'un cœur pierreux ardent, on a juste envie de dire : merci !

Un vin gratifiant et abordable, qui vous réglera sur un buffet froid de saumon fumé ou gravlax, de terrines de poissons aux herbes, de verrines

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'avocats et crevettes, de fromages de chèvre. Dans 2 ou 3 ans, optez pour un soufflé au Comté, des moules marinières ou un Parmentier de cabillaud. En fin de repas, Chaource ou Brillat-Savarin nous paraissent tout indiqués. Il n'y a pas de mal à se faire du bien !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Charmeur, sensuel : verger en fleurs entre pêcheurs, abricotiers, amandiers, berges d'une rivière (saule pleureur, peuplier), fleur d'acacia, de tilleul, poire, pêche blanche, pomme, abricot, anone, anis, orgeat de Souchet, calisson d'Aix, lait d'amande.

Bouche : Ample, généreuse, savoureuse, sur des saveurs de fruits blancs pulpeux, d'abricot, de kiwi, d'orange et de mandarine, relevés de fines touches poivrées et safranées. Finale minérale à la nuance pimentée.

Accords mets-vins : Sur un buffet froid : saumon fumé, gravlax, terrines de poissons aux herbes, verrines d'avocats et crevettes, fromages de chèvre. Dans 2 ou 3 ans, un soufflé au Comté, moules marinières, Parmentier de cabillaud. En fin de repas, Chaource, Brillat-Savarin.



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 : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée