

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2022 - blanc



Le climat Margotés occupe la partie méridionale du finage des premiers crus de Rully. La parcelle exploitée par la famille fut replantée en 1999 par Paul Jacqueson. Elle bénéficie d'un terroir mêlant calcaires et marnes blanches, très similaire aux sols que l'on retrouve sur la Côte de Beaune, et d'une parfaite exposition au Sud-Est.

Sur ce millésime 2022, nous tenons là, de toute évidence, la pièce-maîtresse de la collection. Déjà parfaitement en place, élégant et expressif, le vin brille d'un éclat lumineux, à la fraîcheur toute printanière. Il reste animé tout du long par une trame calcaire, saline, d'une grande finesse. Sa complexité nuancée, sa structure longiligne et vibrante, son raffinement de tous les instants lorgnent du côté de Puligny-Montrachet... bravo !

Dès le premier nez, on est saisi par une magnifique sensation de pureté, de finesse et d'éclat lumineux. L'imprégnation minérale renvoie à une roche immaculée, à des éclats pierreux scintillants, qui semblent flotter dans un air pur et frais. On ferme les yeux et on imagine maintenant la fraîcheur d'une matinée de printemps, au milieu d'un verger en fleurs, entre pommiers, pêchers et abricotiers. On se délecte de notes de lavande, de primevère, de feuille de menthe, de gazon encore mouillé de rosée. Une touche de miel d'acacia complète cette composition d'une grande délicatesse. Les fruits frais s'immiscent dans ce concert réjouissant : on pense à la pêche blanche et à la poire, puis à l'abricot et au citron de Menton.

La bouche ne déçoit pas : parfaitement cohérente, elle libère un jus fluide et séveux, où les fruits toniques, plus vrais que nature, se parent d'une dimension épicée, finement empyreumatique. On reconnaît maintenant la mangue, la pomme Reinette, l'orange et la mandarine, le fruit de la passion et la pêche de vigne. Du côté des épices, on retrouve safran, poivre blanc et piment d'Espelette, qui sont autant de marqueurs du millésime 2022. L'empreinte calcaire marque la finale d'une salinité particulièrement salivante. Une finale aux équilibres proches de la perfection, droite, énergique et persistante, imbriquant à merveille agrumes et épices.

Cette très belle bouteille, au prix plus que raisonnable à ce niveau, s'accordera aussi bien, d'ici 3 ou 4 ans, avec des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion au cerfeuil, que des langoustines snackées accompagnées d'une sauce légère au curry Corsaire de chez Roellinger.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Autre option, une barbue ou un Saint-Pierre, servi avec une purée de céleri. Succulent !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Pur et lumineux : roche immaculée, éclats pierreux scintillants, verger en fleurs, lavande, primevère, feuille de menthe, gazon encore mouillé de rosée, miel d'acacia, pêche blanche, poire, abricot, citron de Menton.

Bouche : Jus fluide et séveux, les fruits toniques se parent d'une dimension épicée finement empyreumatique (mangue, pomme Reinette, orange, mandarine, fruit de la passion, pêche de vigne, safran, poivre blanc, piment d'Espelette).
Longue finale calcaire, saline.

Accords mets-vins : D'ici 3 ou 4 ans, avec des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une émulsion de cerfeuil, des langoustines snackées accompagnées d'une sauce légère au curry Corsaire de chez Roellinger, une barbue ou un Saint-Pierre, accompagnés d'une purée de céleri.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée