

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2022 - blanc



Cette cuvée village est issue d'une seule et même parcelle de près de 3 hectares, monopole de la famille, En bas de Vauvry, au cœur du secteur historique des premiers crus de Rully. Elle est particulièrement bien située puisqu'elle est contigüe au bas d'un des crus les plus réputés de l'appellation, Grésigny. Si elle fut oubliée au moment du classement des premiers crus, c'est certainement qu'elle n'était encore qu'une prairie, acquise en 1910 par l'arrière-grand-père de Jean-Baptiste.

Conscients de la qualité de ce terroir, parfaitement exposé à l'Est et au Sud-Est, sur des sols calcaires caillouteux s'appuyant sur un substrat typique de marnes blanches, Jean-Baptiste et son père Bernard décident d'y replanter la vigne en 2000. Ici, les sols étaient parfaitement vierges de tout herbicide ou autre pesticide. L'important travail de plantation, très majoritairement en chardonnay, s'est achevé en 2009. Depuis, Jean-Baptiste n'a eu de cesse d'apporter à ces vignes un soin de tous les instants : labour régulier des sols, effeuillage, tri des grappes... Tout est fait pour sortir un jus sain, mûr et concentré.

Après des fermentations naturelles, ce rayonnant 2022 a été élevé pendant un an essentiellement en fûts (avec à peine 20% de bois neuf), afin d'en souligner le relief naturel et l'intensité aromatique, mais aussi, pour une petite proportion, en cuve. Il s'agit de préserver également fraîcheur et tension, particulièrement bienvenues sur un millésime solaire et plutôt riche comme 2022.

Ce Rully En Bas de Vauvry séduit immédiatement par la maturité juste parfaite de son fruit, que l'on perçoit dès le premier nez. On tombe sous le charme des notes de fruits blancs délicatement pochés, autour de la poire Passe-Crassane, de la pêche, de la pomme jaune et d'une touche subtile d'abricot. Viennent ensuite quelques fleurs blanches et des notes rafraîchissantes d'herbes fines rappelant l'aneth, un cerfeuil délicatement anisé et la verveine, plus citronnée. Un deuxième rideau s'ouvre sur les agrumes, toniques mais discrets, entre mandarine, citron vert et orange, complétés d'une nuance de kiwi. On balance sans cesse entre énergie et douceur, se délectant maintenant d'évocations de tarte au citron meringuée, de poudre de noix de coco et d'amande, de bêtise de Cambrai.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre gras de texture et fraîcheur : les agrumes sont passés au premier plan, énergiques, salivants, autour de la clémentine, de la pulpe juteuse du pamplemousse et du citron jaune,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

relevés de notes épicées de poivre blanc et de racine de gingembre frais. C'est à la fois complet et expressif : les fruits à noyau s'entremêlent avec la marmelade aux zestes de citron vert. La finale, longue et saline, nous laisse sur une impression de fraîcheur mentholée énergisante.

Ce Rully En Bas de Vauvry vous réglera sur un saumon fumé ou gravlax, un filet de carrelet juste grillé puis citronné, mais aussi, plus tard, sur une andouille de Guéméné, un haddock poché au lait ou un coquelet à l'estragon. En fin de repas, optez pour un bon Vacherin. Un vin de plaisir et de plénitude, dont la densité de structure autorise une garde de 6 à 8 ans.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : Fruité, tonique : fruits blancs pochés (poire Passe-Crassane, pêche, pomme jaune, abricot), fleurs blanches, aneth, cerfeuil, verveine, mandarine, citron vert, orange, kiwi, tarte au citron meringuée, poudre de noix de coco et d'amande, bêtise de Cambrai.

Bouche : Bel équilibre entre gras de texture et fraîcheur, agrumes toniques, salivants relevés de notes épicées (poivre blanc, gingembre), vin complet et expressif, fruits à noyau, marmelade aux de citron vert. Longue finale saline à la fraîcheur mentholée.

Accords mets-vins : Sur un saumon fumé ou gravlax, un filet de carrelet juste grillé puis citronné, mais aussi, plus tard, sur une andouille de Guéméné, un haddock poché au lait ou un coquelet à l'estragon. En fin de repas, sur un bon Vacherin.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.