Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2022 - 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.

Si la parcelle familiale était traditionnellement plantée en pinot noir, Jean-Baptiste a eu l'opportunité d'acquérir, en 2011, une vigne complémentaire dévolue au chardonnay depuis le 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 donner au fruit toute sa complexité.

Après des fermentations naturelles, ce Premier Cru est 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 magnifique millésime 2022, le Premier Cru Molesme constitue de toute évidence une pièce-maîtresse de la collection signée Jean-Baptiste Ponsot. Il frappe immédiatement par sa haute stature, élégante, distinguée, portée par une empreinte minérale verticale, aux accents épicés et empyreumatiques, digne des meilleurs crus de Chassagne-Montrachet.

Au premier nez, on perçoit la finesse des calcaires, la fraîcheur d'une rivière souterraine serpentant au milieu des concrétions humides. Viennent ensuite des parfums frais et délicats d'herbes fines et de fleurs blanches, autour de l'aubépine, de l'acacia, de la primevère ou de la jonquille, du cerfeuil et de la lavande. On baigne dans un univers de finesse et de pureté que de graciles notes fruitées viennent embellir encore : la poire Passe-Crassane, la pêche blanche, le raisin frais et la pomme Reinette s'entremêlent pour notre plus grand plaisir, à peine relevés d'épices subtiles, autour du curcuma, de la poudre de gingembre et du poivre blanc.

On retrouve en bouche l'ampleur juteuse et expressive typique du millésime, tout comme la droiture et l'énergie empyreumatique transmise par le sol. Là encore, le vin fait preuve d'un grand raffinement dans la précision de ses contours, dans la définition des saveurs : l'énergie des agrumes s'est affirmée, autour du citron vert et de l'orange, des notes

acidulées de fruit de la passion et de kiwi sont au soutien, ainsi que quelques fruits blancs juste tranchés. On reconnaît les pommes rainette ou Granny et la poire Comice. Autant de fruits relevés d'une trame épicée aux accents de poivre Sichuan légèrement mentholés, de piment d'Espelette, de safran. La longue finale, précise, vibre d'une salinité intense et de cette parfaite imbrication du fruit, des épices et du sol.

Un grand vin qui méritera, après 3 ans de cave, une belle sole grillée, un bar rôti au beurre d'algues, de grosses crevettes « tigres » flambées, accompagnées d'une émulsion crémeuse aux herbes fines. On pourra aller jusqu'au homard cuit à la plancha, au beurre d'estragon !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Raffiné, pur : rivière souterraine serpentant au milieu des concrétions humides, aubépine, acacia, primevère, jonquille, cerfeuil, lavande, poire Passe-Crassane, pêche blanche, raisin frais, pomme Reinette, curcuma, poudre de gingembre, poivre blanc.

Bouche : Juteuse, expressive, droiture, énergie empyreumatique, agrumes (citron vert, orange), notes acidulées (fruit de la passion, kiwi), fruits blancs juste tranchés, trame épicée. Longue finale précise, saline et parfaite imbrication entre fruit, épices, sol.

Accords mets-vins : Une belle sole grillée, un bar rôti au beurre d'algues, de grosses crevettes « tigres » flambées, accompagnées d'une émulsion crémeuse aux herbes fines. On pourra aller jusqu'au homard cuit à la plancha, au beurre d'estragon !

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