

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



Ce magnifique millésime 2022 voit la collection proposée par Jean-Baptiste Ponsot s'enrichir d'un nouveau premier cru, le confidentiel et très apprécié Raclot. Très recherché par les connaisseurs du finage de Rully, pour son empreinte pierreuse à la densité caractéristique, Raclot est situé à côté des Cloux, sur les meilleurs coteaux de l'appellation, mais aussi les plus pentus et délicats à travailler.

Ici, les vignes bénéficient d'un sol de marnes et de calcaires bruns, recouverts d'une fine couche argilo-limoneuse. Un sol qui donne au vin sa verticalité minérale, couplée à une densité de structure souvent impressionnante. En outre, la forte pente favorise le caractère drainant de ce terroir, tandis que la vigne bénéficie d'une idéale exposition au levant et évite ainsi les chaleurs excessives des fins d'après-midi d'été. Pour un équilibre d'autant plus important à préserver sur la succession de millésimes solaires que la Bourgogne connaît aujourd'hui.

Si le nez se montre aujourd'hui un peu plus sur la réserve, on perçoit déjà la profondeur et la formidable densité de structure de ce Raclot. Les arômes enveloppants de fruits blancs bien mûrs s'entremêlent à des notes discrètes d'herbes fines, autour de la coriandre, du persil plat et d'une touche de cerfeuil. Quelques touches d'encens et de pierre frottée percent ce premier rideau, avant de laisser s'affirmer une dimension épicée, tonique, autour du gingembre, du poivre et d'une once de réglisse. A l'aération prolongée, le propos se délie et le fruit se déploie : on reconnaît maintenant la pêche jaune et une touche d'ananas.

L'ampleur et le volume de l'attaque en surprendront plus d'un. On se régale de la chair expressive de la pomme et de la poire, des segments juteux d'une orange plus vraie que nature, mais aussi des fins amers stimulants des zestes de mandarine, de citron vert ou de pamplemousse. Le kumquat n'est pas loin, le citron yuzu non plus : ils apportent dynamisme et relance au cœur de bouche. Tout comme ces notes stimulantes de bâton de réglisse et de gingembre frais.

On retrouve sur la finale cette densité tannique, cette puissance typique de Raclot. Une puissance qui ne demande qu'à s'affiner avec 2 ou 3 ans de cave. Ce Premier Cru vous ravira alors sur un sandre, un sukiyaki de poissons, un waterzöi de lotte ou une marmite de fruits mer safranée.

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Profond et dense : fruits blancs bien mûrs, coriandre, persil plat, cerfeuil, encens, pierre frottée, gingembre, poivre, once de réglisse, pêche jaune, ananas.

Bouche : Ampleur et volume surprenants, chair expressive (pomme, poire), segments juteux d'orange, fins amers stimulants (zestes de mandarine, citron vert, pamplemousse), dynamisme du kumquat, citron yuzu, et du bâton de réglisse. Densité tannique sur la finale.

Accords mets-vins : Après 2 ou 3 ans de cave sur un sandre, un sukiyaki de poissons, un waterzoï de lotte ou une marmite de fruits mer safranée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.