Domaine P & M Jacqueson - Rully Blanc - 2023 - 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 succulent Rully 2023, à la fois subtil, sensuel et profond, balançant entre douceur du fruit, arête minérale et énergie épicée est bien là pour nous le rappeler !

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.

La partition olfactive de ce jeune Rully vous entraine, par sa délicatesse première, sous des arbres fruitiers en fleurs. On pense à des cerisiers, des pêchers ou encore à des pommiers. Ce premier voile olfactif s'enrichit de parfums d'acacia et de verveine. Enfin frappe à la porte les fragrances d'un été radieux avec son lot de fruits intensément parfumés. On reconnaît la poire, l'orange bien mûre et la pêche juteuse. Des notes de miel et d'anis flottent au-dessus d'un lit doux, presque suave, de pâte d'amande et de guimauve que complète une touche lactée de beurre frais. Le charme opère immédiatement.

L'attaque, à la fois croquante et douce, invite une myriade de fruits charnus à prolonger le plaisir. L'été est bien là avec son lot d'expressions sensuelles suggérant l'orange et la mandarine, la pêche jaune ou l'abricot. Une matière pulpeuse, fondante, caressent nos papilles pour mieux les envoûter. Alanguies, elles se réveillent subitement sur d'intenses notes poivrées et citronnées. L'équilibre est superbe. La finale surprend par sa savoureuse longueur pétrie d'une subtile empreinte saline.

On se régalera d'un accord avec les incontournables Chaource ou Brillat-Savarin. Autres mariages prometteurs : des moules à la crème de curry, un Parmentier de poissons et ses petits légumes glacés ou encore, dans un registre bien différent, un soufflé au Comté !

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully Blanc - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : charmeur, sensuel : arbres fruitiers en fleurs (cerisiers, pêchers, pommiers), acacia, verveine, poire, orange bien mûre, pêche juteuse, miel, anis, pâte d'amande, guimauve, beurre frais.

Bouche : croquante et douce, myriade de fruits charnus (orange, mandarine, pêche jaune, abricot), matière pulpeuse, fondante, intenses notes poivrées et citronnées. Superbe équilibre. Finale à la savoureuse longueur pétrie d'une subtile empreinte saline.

Accords mets-vins : avec les incontournables Chaource ou Brillat-Savarin. Autres mariages prometteurs : des moules à la crème de curry, un Parmentier de poissons et ses petits légumes glacés ou encore, dans un registre bien différent, un soufflé au Comté !

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée