

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2023 - blanc



Voici une des cuvées emblématiques de la famille Jacqueson qui possède une superbe parcelle de 2.5 hectares d'un seul tenant sur les 7 que compte le célèbre 1er Cru, l'un des plus emblématiques de l'appellation.

Situé à mi-pente, au cœur du coteau des Premiers Crus, le climat « La Pucelle » bénéficie d'un sol argilo-calcaire plutôt brun et d'une exposition dominante au Sud-Est. C'est un des climats les plus précoces de l'appellation. Les vignes d'une trentaine d'années en moyenne livrent ici un vin d'une ampleur enveloppante et d'une intensité remarquable.

Conscients de la qualité de ce terroir, Paul, Marie et Pierre Jacqueson ont choisi depuis longtemps de pratiquer une culture très respectueuse des sols et des équilibres du vivant : point d'herbicides ou autres pesticides mais des labours et griffages réguliers, des vendanges manuelles et un tri rigoureux des baies. L'élevage sur lies est toujours précis et maîtrisé : chez Jacqueson, on ne tombe pas dans la facilité d'un boisé trop marqué, mais on cherche juste à sublimer les qualités aromatiques du raisin et l'identité du terroir.

Ce magnifique 1er cru La Pucelle 2023, à la fois sensuel, tonique et profond, se donne des allures murisaltiennes. Si le nez s'ouvre dans un univers de fraîcheur évoquant les berges d'un étang, les fleurs d'eau, les frondaisons humides des saules ou des peupliers, des arbres fruitiers juste avant la récolte, il gagne ensuite en épaisseur sensuelle. Une touche anisée d'estragon précède le déploiement d'un fruit mûr, expressif, gourmand. On se régale de parfums de pâte de fruit à l'orange et de marmelade, de jus de poire, de pêche blanche, d'abricot, relevés de quelques notes énergisantes de bergamote et de rhubarbe. A l'aération prolongée, une dimension florale vient caresser nos sens, délicatement, autour de la violette, du tilleul et de la fleur de vigne, complétée d'une nuance camphrée et de subtiles évocations de résine de pin.

La bouche, d'un naturel confondant, nous régale d'un jus ample, au toucher soyeux et enveloppant. Si l'on retrouve nos fruits blancs, en coulis ou compotés (on pense à la poire et la pomme Reinette), ceux-ci sont largement accompagnés d'agrumes frais, entre citron vert, orange et pamplemousse. Il se dégage du milieu de bouche une belle énergie, un vrai rebond, appuyé par une touche acidulée de kiwi et des notes épicées de piment d'Espelette, de gingembre confit, de poivre Sichuan aux accents mentholés et même de bâton de réglisse. L'intensité et l'élan de la finale sont franchement enthousiasmants ! Tout comme sa persistance

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

XXL, qui nous plonge dans les profondeurs de la roche. Un vin qui vibre en nous de longues secondes.

Idéal sur des viandes blanches : on pense à une poule au riz, accompagnée d'une sauce suprême aux champignons, à une blanquette de veau ou des ris de veau braisés, servis avec une fricassée de girolles, ou encore un boudin blanc. Mais on pourra aussi opter pour un filet de sandre à la crème légèrement citronnée.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : sensuel : berges d'un étang, fleurs d'eau, frondaisons humides, arbres fruitiers, estragon, pâte de fruit à l'orange, marmelade, jus de poire, pêche blanche, abricot, bergamote, rhubarbe, violette, tilleul, fleur de vigne, note camphrée, résine de pin.

Bouche : jus ample, toucher soyeux et enveloppant. Fruits blancs en coulis ou compotés et agrumes frais, belle énergie en milieu de bouche appuyée par une touche acidulée et des notes épicées. Finale très persistante à l'intensité et l'élan enthousiasmants.

Accords mets-vins : idéal sur des viandes blanches : poule au riz avec une sauce suprême aux champignons, blanquette de veau ou ris de veau à la crème servis avec une fricassée de girolles, ou un boudin blanc, filet de sandre à la crème légèrement citronnée.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure en bouteille).



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée