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



Voici certainement le plus confidentiel et l'un des vins les plus recherchés parmi les premiers crus de Rully. Il est situé à côté des Cloux, sur les meilleurs coteaux de l'appellation, mais aussi les plus pentus et délicats à travailler. Ici, la famille Jacqueson exploite une toute petite parcelle, d'à peine 20 ares, plantée voici 30 ans. Elle bénéficie 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. En 2023, le 1er Cru Raclot offre un profil particulièrement gourmand et expressif : c'est un petit bijou de sensualité et d'énergie.

Tout indique dès le premier nez, à l'image d'une robe parfaitement limpide et nette, que nous allons vivre une expérience olfactive précieuse et d'une rare élégance. L'ancrage dans les sols de marnes saute littéralement au nez : on pense à la densité de la roche, à une empreinte pierreuse fumée. On note encore un joli voile marqué par des expressions empyreumatiques fugaces et parfaitement intégrées. La partition s'ouvre bientôt sur des notes d'encens et de clou de girofle avant de nous conduire dans un jardin aux parfums de fleurs d'acacias, de chèvrefeuille et de muguet. Le fruit s'affirme et se déploie maintenant, mûr, expressif : on pense à la poire Williams, à la pomme, au citron très frais et à une touche d'abricot. L'empreinte épicée s'intensifie, renforçant encore la belle complexité du bouquet. On perçoit désormais le poivre blanc, la cardamone et la baie de genièvre.

On retrouve en bouche ce fond d'épices toniques qui agit en parfait exhausteur de saveurs de fruits estivaux à chair douce et croquante. Les jus d'un abricot, de fruits exotiques ou d'une pêche jaune jaillissent en milieu de bouche. On se laisse – docilement - submerger par la dimension gourmande de ce nectar lumineux. Une gourmandise relevée de gingembre frais, d'écorce d'orange ou de quelques zestes de citron. Ce rare 1er Cru Raclot a décidément tout d'un virtuose !

Jeune, ce parfait jouvenceau brillera sur une terrine de raie aux câpres ou un tartare de bar aux herbes fines. Plus tard, sa sensualité épousera à merveille des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion au cerfeuil, un risotto aux langoustines, un Parmentier de cabillaud ou une blanquette de lotte légèrement safranée.

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : élégant et minéral : empreinte pierreuse fumée, encens, clou de girofle, fleurs d'acacias, chèvrefeuille, muguet, poire Williams, pomme, citron, abricot, poivre blanc, cardamone, baie de genièvre.

Bouche : fond d'épices toniques en parfait exhausteur de saveurs de fruits estivaux à chair douce et croquante (jus d'abricot, fruits exotiques, pêche jaune). Une gourmandise relevée de gingembre frais, d'écorce d'orange ou de quelques zestes de citron.

Accords mets-vins : jeune, terrine de raie aux câpres ou tartare de bar aux herbes fines. Plus tard, noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion au cerfeuil, risotto aux langoustines, Parmentier de cabillaud ou blanquette de lotte légèrement safranée.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée