

# LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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



Le climat Margotés occupe la partie méridionale du finage des premiers crus de Rully. La parcelle exploitée par la famille fut replantée en 1999 par Paul Jacqueson. Elle bénéficie d'un terroir mêlant calcaires et marnes blanches, très similaire aux sols que l'on retrouve sur la Côte de Beaune, et d'une parfaite exposition au Sud-Est.

Sur ce millésime 2023 d'éclat, de fraîcheur et de précision, nous tenons là, de toute évidence, une pièce-maîtresse de la collection. Déjà parfaitement en place, élégant et expressif, le vin brille d'une énergie primesautière qui nous met en joie, nous anime et nous donne irrésistiblement envie de partager ce plaisir avec celles et ceux que l'on aime. C'est une superbe réussite !

Dès le premier nez, on est saisi par une magnifique sensation de pureté, de finesse et de fraîcheur printanière. L'imprégnation minérale renvoie à une roche immaculée, à l'eau pure d'un torrent de montagne, ruisselant sur les galets charriés jadis par la fonte d'un glacier. On ferme les yeux et on imagine maintenant la renaissance d'une nature verdoyante, gorgée de chlorophylle, les doux parfums d'un verger en fleurs. On pense à de jeunes pousses de menthe, de cerfeuil, de coriandre. Les fruits frais s'immiscent dans ce concert réjouissant, autour de la poire, de la pêche blanche, du raisin, mais aussi d'un abricot à peine mûr, d'une mandarine, d'un citron jaune ou d'un pamplemousse.

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran. Si le jus est assez dense et concentré, la sensation d'énergie, de fraîcheur qu'il libère le rend infiniment digeste. On croque dans une poire juteuse et légèrement acidulée, dans une pomme Reinette, dans un quartier d'orange sanguine, dans une prune Reine-Claude bien mûre. Autant de fruits traversés d'intenses notes épicées, qui apportent relief et rebond au milieu de bouche. Le piment d'Espelette se mêle au poivre de Sichuan, la coriandre à la verveine et au poivre blanc. La longue finale, fraîche et dynamique au possible, offre un remarquable équilibre entre rémanence des fruits blancs, pomme Granny en tête, fins amers et note mentholée. Plus qu'un vin, c'est une fontaine de jouvence, une invitation au partage !

Cette très belle bouteille, au prix plus que raisonnable à ce niveau, s'accordera, jeune, sur une terrine de poissons aux herbes fines, une salade de petits pois et de champignons crus, un fromage de chèvre frais. Plus tard, un kouloubiac de saumon, un parmentier de cabillaud ou une cassolette gratinée de fruits de mer vous régaleront. A ne rater sous

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aucun prétexte !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, reflets verts

**Nez** : pur et frais : roche immaculée, eau pure d'un torrent de montagne, verger en fleurs, jeunes pousses de menthe, cerfeuil, coriandre, poire, pêche blanche, raisin, abricot, mandarine, citron jaune, pamplemousse.

**Bouche** : jus est assez dense et concentré, énergie, fraîcheur, poire juteuse, pomme Reinette, quartier d'orange sanguine, prune Reine-Claude, intenses notes épicées qui apportent relief et rebond au milieu de bouche. Longue finale, fraîche et dynamique.

**Accords mets-vins** : jeune sur une terrine de poissons aux herbes fines, une salade de petits pois et de champignons crus, un fromage de chèvre frais. Plus tard, un koulibiac de saumon, un parmentier de cabillaud ou une cassolette gratinée aux fruits de mer.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Entre 2028 et 2037

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Rully 1er Cru

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Raisonnée