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



C’est en 2021 que Marie et Pierre Jacqueson ont décidé d’isoler la production de cette petite parcelle qui appartient à leur tante et qu’ils exploitent en fermage. Leur père Paul avait auparavant l’habitude de vendre cette production confidentielle au négoce.

Nous avions été conquis par le résultat : ce troisième millésime, raffiné, frais et charmeur, gorgé d’un fruit gourmand et d’une trame empyreumatique lorgnant du côté de Chassagne-Montrachet, confirme tout le bien que nous pensons de leur initiative. Ce Premier Cru figure clairement parmi les plus belles réussites du millésime !

Le lieu-dit Vauvery sur lequel se situe le cru doit son nom à l’évolution à travers les siècles du mot « vavre » (ou vaivre) qui désignait un lieu marqué par la présence cachée de l’eau, probablement sous la forme de sources et de ruisseaux souterrains.

Les vignes, parfaitement exposées au levant, ont été plantées au début des années 1980 sur des sols mêlant calcaires et argiles brunes, typiques de la partie méridionale du coteau des premiers crus. Nous nous situons en effet au Sud du village, juste avant un autre cru fameux, Grésigny. Le sous-sol riche en marnes calcaires apporte ce bel équilibre entre une certaine densité de texture et une tension minérale effilée en bouche.

Comme toujours avec les Jacqueson, les maturités sont parfaitement justes et l’élevage sur lies est précis et maîtrisé : 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.

Mission réussie avec ce Vauvry aux parfums à la fois raffinés, charmeurs et empreints d’une fraîcheur printanière exaltante. Au premier nez, on pense à un gazon juste coupé, à des fleurs des champs encore mouillées de la rosée matinale, aux fleurs du verger. L’expression du socle calcaire évoque la craie humide. Les fruits, juste cueillis dans l’arbre, autour de la pomme et de la poire s’enveloppent d’une douce note de fleur d’oranger. Quelques nuances anisées et mentholées flottent au-dessus du verre. A l’aération prolongée, le bouquet gagne en épaisseur, en sensualité : on pense maintenant à des fruits blancs et des fruits à noyau pochés. C’est un délice.

Les équilibres en bouche sont superbes. Le jus souple et pulpeux déploie un fruit mûr, généreux, presque langoureux, sur des saveurs de coulis de

fruits blancs, de pêche flambée, mais aussi des notes toniques et acidulées de citron vert, de pomelo et de clémentine. Les épices ne sont pas en reste, à la relance : sel de céleri, gingembre frais, graines de coriandre viennent maintenant exciter nos papilles. La finale est superbe de précision et de droiture : elle s'étire sur une trame empyreumatique subtile et une empreinte saline affirmée. Quelques agrumes viennent jouer des coudes, renforçant encore la sapidité et le plaisir que procure le vin jusqu'au bout.

Par la qualité de ses équilibres, on pourra boire ce superbe 1er Cru Vauvry dans sa jeunesse, sur un tartare de bar aux fines herbes ou un carpaccio de noix de Saint-Jacques aux baies roses et coriandre ciselée. Plus tard, optez pour des linguine aux palourdes ou une sole grillée accompagnée d'un beurre citronné. En fin de repas, Brie de Meaux, Reblochon ou Saint-Marcellin seront des partenaires incontournables.

Succès garanti.

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : raffiné et charmeur : gazon fraîchement coupé, fleurs des champs mouillées par la rosée matinale, fleurs du verger, craie humide, pomme, poire, fleur d'oranger, nuances anisées et mentholées, fruits blancs et fruits à noyau pochés

Bouche : superbe équilibre, jus souple et pulpeux, fruit mûr, généreux (coulis de fruits blancs, pêche flambée), citron vert, pomelo, clémentine, sel de céleri, gingembre frais, graines de coriandre. Finale droite et saline, à l'empyreumatisme subtil et agrumes.

Accords mets-vins : jeune, tartare de bar aux fines herbes, carpaccio de noix de Saint-Jacques aux baies roses et coriandre ciselée. Plus tard, linguine aux palourdes, sole grillée avec un beurre citronné. En fin de repas, Brie de Meaux, Reblochon ou Saint-Marcellin.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée