

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2022 - blanc



Tous les grands noms de la Côte chalonaise, comme les Jacqueson bien sûr, mais aussi Aubert de Villaine ou Vincent Dureuil, ont cherché à exploiter quelques rangs de vignes sur le 1er Cru Grésigny, tant la réputation de ce climat est grande.

Les Jacqueson ont la chance, depuis longtemps déjà, de cultiver une superbe parcelle de très vieilles vignes, plantées en 1950 sur ce climat réputé pour donner au vin une structure minérale, une finesse aromatique et un équilibre de tout premier ordre. Idéalement située à mi-coteau, la vigne s'enracine en profondeur sur ce terroir caillouteux et très calcaire. Sur ce millésime concentré et solaire, elle a parfaitement su aller chercher en profondeur cette fraîcheur qui faisait défaut en surface... Donnant au vin cette signature calcaire et iodée tout à fait typique.

Sur ce millésime 2022, Marie et Pierre Jacqueson avait choisi de prolonger l'élevage de leur Grésigny pendant près de deux ans : un temps long que le vin a mis à profit pour étirer une matière dense, concentrée, et gagner en complexité. Un élevage redoutablement précis qui s'estompe déjà pour laisser s'exprimer la qualité du fruit et la personnalité du terroir. Entre délicates notes florales, épices raffinées, tonicité des agrumes, mais aussi un fruité charnu et sensuel parfaitement équilibré par une fraîcheur aux accents iodés, ce 1er cru Grésigny soyeux, dense mais parfaitement tendu en bouche offre un profil de grande classe.

Bien ancré dans son millésime, le vin se dévoile immédiatement avec une belle intensité aromatique. Les premiers parfums évoquent l'orange sanguine et le kaki, des fruits à la fois solaires et délicatement acidulés. Très vite, le nez se complexifie, révélant quelques notes de réduction maîtrisées, apportant des nuances toastées et grillées que l'on adore des grands chardonnays bourguignons.

Un registre plus frais et subtil se dessine ensuite : les parfums de fougère, de muguet, d'eau-de-vie de poire élèvent le vin vers une dimension toujours plus noble. La parfaite alchimie entre richesse et finesse place cette cuvée parmi les plus beaux crus de l'appellation.

En bouche, le vin affirme encore davantage son envergure. Dès l'attaque, il se distingue par son dynamisme et son éclat adamantin. La palette aromatique s'ouvre sur des fruits jaunes gorgés de soleil, entre pêche, mirabelle et ananas juteux et acidulé, apportant une gourmandise parfaitement dosée. La texture est généreuse, sans jamais tomber dans

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'exubérance, une prouesse sur ce millésime puissant et solaire. On aime sa fraîcheur vibrante, portée par une superbe minéralité taillée dans la roche, et son acidité intense en milieu de bouche qui apporte dynamisme et élégance.

Quelques notes d'épices et de poivre Timut un peu citronné ainsi qu'un rappel d'écorce de pamplemousse viennent insuffler une sensation aérienne, tonique et soulignent la juste tension du vin. La finale, crayeuse et saline, donne l'impression d'une bille minérale roulant sous le palais, laissant une persistance salivante.

On ne saurait accompagner ce vin qu'avec des produits nobles : une belle volaille de Bresse cuite, contisée au beurre, accompagnée d'une crème de panais mettra en valeur son relief minéral. Côté mer, imaginons une belle dorade royale cuite en croûte de sel, à la chair fondante, sur laquelle on zesterait un citron, accompagnée de quelques ravioles à la brousse de brebis, ornées d'un jus de cresson.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : intense et complexe : fruits à la fois solaires et délicatement acidulés (orange sanguine, kaki), nuances toastées et grillées, fougère, muguet, eau-de-vie de poire.

Bouche : texture généreuse, sans jamais tomber dans l'exubérance, fraîcheur vibrante portée par une superbe minéralité taillée dans la roche, et acidité intense, épices et poivre Timut, écorce de pamplemousse. Finale, crayeuse et saline, persistance salivante.

Accords mets-vins : belle volaille de Bresse cuite, contisée au beurre, accompagnée d'une crème de panais, dorade royale cuite en croûte de sel, sur laquelle on zesterait un citron, accompagnée de quelques ravioles à la brousse de brebis, ornées d'un jus de cresson.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée