

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2023 - blanc



Cette cuvée village est issue d'une seule et même parcelle de près de 3 hectares, monopole de la famille, En bas de Vauvry, au cœur du secteur historique des premiers crus de Rully. Elle est particulièrement bien située puisqu'elle est contigüe au bas d'un des crus les plus réputés de l'appellation, Grésigny. Si elle fut oubliée au moment du classement des premiers crus, c'est certainement qu'elle n'était encore qu'une prairie, acquise en 1910 par l'arrière-grand-père de Jean-Baptiste.

Conscients de la qualité de ce terroir, parfaitement exposé à l'Est et au Sud-Est, sur des sols calcaires caillouteux s'appuyant sur un substrat typique de marnes blanches, Jean-Baptiste et son père Bernard décident d'y replanter la vigne en 2000. Ici, les sols étaient parfaitement vierges de tout herbicide ou autre pesticide. L'important travail de plantation, très majoritairement en chardonnay, s'est achevé en 2009. Depuis, Jean-Baptiste n'a eu de cesse d'apporter à ces vignes un soin de tous les instants : labour régulier des sols, effeuillage, tri des grappes... Tout est fait pour sortir un jus sain, mûr et concentré.

Après des fermentations naturelles, ce 2023 au profil particulièrement voluptueux et gourmand, a été élevé pendant un an essentiellement en fûts (avec à peine 20% de bois neuf), afin d'en souligner le relief naturel et toute la richesse aromatique, mais aussi, pour une petite proportion, en cuve. Il s'agit de préserver également fraîcheur et tension, particulièrement bienvenues sur la succession de millésimes plutôt solaires et précoces que la Bourgogne connaît aujourd'hui.

Dès le premier nez, c'est une onde incroyablement sensuelle et appétente qui s'élève du verre en amples volutes. Fruits à coque et fruits confits s'entremêlent, dans une mélodie caressante : on reconnaît la pâte d'amande, la crème pralinée, le raisin de Corinthe, le coulis d'ananas ou de mangue, la confiture d'abricot ou de mirabelle, le nougat, la pêche jaune. Le tout souligné par quelques notes suaves de beurre manié et de miel d'acacia. De cet océan de volupté s'échappent maintenant quelques touches plus toniques de bergamote, de zeste d'orange ainsi qu'une note anisée, entre fenouil et estragon. C'est un pur délice.

On aime en bouche ce bel équilibre entre gras de texture, opulence du fruit et fraîcheur aux accents acidulés : les agrumes se sont affirmés, orange en tête, tout comme la rhubarbe qui apporte son peps et s'associent aux saveurs de tatin de poire, de tarte à la mirabelle, de gelée d'abricot. C'est à la fois séveux, nourrissant mais jamais lourd. On

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

retrouve nos fruits jaunes et cette touche de nougat qui caressent des papilles en émoi. La finale prolonge le plaisir que donne ce fruit dense, bien mûr, elle révèle un courant épicé qui se tenait, jusque-là, en arrière-plan. On pense maintenant à des parfums subtils de safran, de poudre de curry ou de ras el-hanout. L'empreinte du sol et l'éclat du fruit se marient le plus naturellement du monde.

Ce Rully éminemment généreux et appétent vous régalerà sur un vol-au-vent à la volaille et aux champignons, un boudin blanc (truffé de préférence !), un coquelet à la crème d'estragon accompagné de quelques gnocchis ou une escalope de veau à la crème et- champignons, servie avec des pâtes fraîches. En fin de repas, optez pour un bon Vacherin. En bref, laissez-vous aller à une cuisine généreuse et réconfortante, vous ne le regretterez pas.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : sensuel : fruits à coque et confits, pâte d'amande, crème pralinée, raisin de Corinthe, coulis d'ananas ou de mangue, confiture d'abricot ou de mirabelle, nougat, pêche jaune, beurre manié, miel d'acacia, bergamote, zeste d'orange, fenouil, estragon.

Bouche : Bel équilibre entre gras de texture et fruit acidulé, frais et opulent, agrumes, orange, rhubarbe, tatin de poire, tarte à la mirabelle, gelée d'abricot, fruits jaunes, nougat. Longue finale épicée (safran, poudre de curry, ras el-hanout).

Accords mets-vins : vol-au-vent à la volaille et aux champignons, boudin blanc (truffé de préférence !), coquelet à la crème d'estragon et quelques gnocchis, escalope de veau à la crème et champignons avec des pâtes fraîches. En fin de repas, un bon Vacherin.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.