

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2023 - blanc



Au cœur du finage de l'appellation, à proximité du vieux château, le Premier Cru Molesme occupe une position idéale de mi-coteau, là où le substrat argilo-calcaire s'enrichit de marnes rouges, riches en oxyde de fer, et confère au vin cette empreinte minérale qui le verticalise et l'allonge. Son orientation au levant et la relative profondeur du sol protège la vigne des trop grandes chaleurs estivales et du stress hydrique.

Si la parcelle familiale était traditionnellement plantée en pinot noir, Jean-Baptiste a eu l'opportunité d'acquérir, en 2011, une vigne complémentaire dévolue au chardonnay depuis le milieu des années 1970. Un temps largement suffisant pour que la plante s'imisce en profondeur dans cet excellent terroir et soit en capacité de donner au fruit toute sa complexité.

Après des fermentations naturelles, ce Premier Cru est élevé en fûts pendant 12 mois (avec un quart de fûts neufs) et remis en cuve pendant 4 mois supplémentaires, ce qui lui permet d'affiner encore sa structure et de gagner en harmonie sans rien perdre de sa tension, son énergie naturelle.

Sur ce millésime 2023 particulièrement rayonnant, le Premier Cru Molesme constitue de toute évidence une pièce-maîtresse de la collection signée Jean-Baptiste Ponsot. Il frappe immédiatement par sa haute stature, élégante, élancée, portée par une empreinte minérale verticale, aux accents subtilement épicés et mentholés. Il séduit tout autant par l'éclat frais, la pureté tonique de son fruit : une qualité exceptionnelle de jus, servie par un élevage d'une admirable précision.

La robe, très clair, aux légers reflets verts, annonce la couleur : celle de la pureté virginale des calcaires. Au premier nez, on perçoit la finesse de l'empreinte minérale, la fraîcheur d'une rivière souterraine serpentant au milieu des concrétions humides. Viennent ensuite des parfums frais d'herbes fines, entre coriandre et feuille de menthe, de citronnelle et de fleurs du verger. On baigne dans un univers fin et gracile d'où émergent des parfums tonifiants de citron vert, de pamplemousse, de bergamote mais aussi de pomme Granny croquante. Quelques épices, tout aussi dynamisantes, évoquent la baie de genièvre et le clou de girofle. A l'aération prolongée, des notes plus douces et sensuelles apparaissent au loin, autour d'une confiture d'abricot, d'une gelée de mirabelle, d'une marmelade à l'orange.

L'équilibre en bouche est remarquable. Densité de matière, acidité juteuse

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et fruitée, imprégnation calcaire : tout s'entremêle ici avec un naturel confondant. Le vin fait preuve d'une grande justesse dans la précision de ses contours, dans la définition des saveurs : on retrouve nos segments d'agrumes, frais et juteux, complétés d'évocations de prune Reine-Claude, de pomme verte. Des nuances d'eau de concombre, de menthe, de jeune pousse de coriandre ou de livèche renforcent la sensation de fraîcheur que dégage un milieu de bouche à la texture fuselée. Le suc d'une clémentine bien mûre apporte une once de douceur. Sur la finale, longue, tendue, le sol resserre la matière sans jamais la durcir. Longueur, droiture, sapidité : tout est là, déjà parfaitement en place.

Un beau vin qui s'appréciera aujourd'hui sur une terrine tiède de poissons blancs aux herbes fines, des encornets cuits à la plancha ou une aile de raie pochée. Après 3 ans de cave, un waterzoï de lotte ou un sandre au court-bouillon et son beurre blanc nous paraissent tout indiqués. Plus tard encore, misez sur une volaille de Bresse crémée, aux champignons ou à l'estragon.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : fin, pur et frais : rivière souterraine, coriandre, menthe, citronnelle, fleurs du verger, citron vert, pamplemousse, bergamote, pomme Granny, baie de genièvre, clou de girofle, confiture d'abricot, gelée de mirabelle, marmelade à l'orange.

Bouche : dense, acidité juteuse et fruitée, imprégnation calcaire, segments d'agrumes, prune Reine-Claude, pomme verte, concombre, menthe, jeune pousse de coriandre ou de livèche, texture fuselée, clémentine. Longue finale tendue et sapide.

Accords mets-vins : terrine tiède de poissons blancs aux herbes fines, encornets cuits à la plancha, une aile de raie pochée. Après 3 ans de cave, waterzoï de lotte, sandre au court-bouillon et au beurre blanc. Plus tard encore, volaille de Bresse crémée, aux champignons.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération conseillée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques