

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



Cette cuvée emblématique du Domaine est issue des plus vieilles vignes de la propriété, essentiellement plantées par le grand-père de Jean-Baptiste en 1954. Le Montpalais occupe le haut du coteau historique des premiers crus de l'appellation et surplombe un autre célèbre cru, La Pucelle. La pente est ici très prononcée. Le sol de calcaires bruns et de marnes fines s'appuie en profondeur sur un socle de marnes blanches et de calcaires « de Nantoux », que l'on retrouve aussi en Côte d'Or, du côté de Pommard par exemple.

Ce terroir, bien drainant et exposé majoritairement au Sud-Est, offre un autre avantage : il ne gèle presque jamais. En 2023, le raisin a bénéficié du bel ensoleillement de la fin d'été pour mûrir régulièrement et parfaire sa concentration aromatique. Les vieilles vignes, enracinées très profondément, ont naturellement donné des rendements limités, avec des raisins expressifs, aux équilibres proches de la perfection.

Après un pressurage très doux, une fermentation sur levures indigènes et un élevage d'un an en fûts, puis en cuve, toujours aussi maîtrisé, ce 1er Cru Montpalais se révèle aujourd'hui sous un jour à la fois gourmand, frais et raffiné. Floralité aérienne et énergie fruitée dansent un pas de deux dynamique et gracieux.

Si la maturité du fruit est évidente, c'est bien l'expression minérale des sols qui s'impose au premier nez, sur une note délicatement fumée de silex frotté. Une myriade de notes florales, fraîches et aériennes, s'élèvent ensuite du verre. Fleur de vigne, tilleul, jasmin, verveine, lavande, suc de violette, fleur de pommier ou d'amandier, menthe sauvage, estragon et cerfeuil : au nez, le vin dévoile ses charmes subtils avec grâce et naturel. Au fil de l'aération, la gourmandise du millésime s'affirme sur des notes de dragée aux amandes, de bêtise de Cambrai et de fruits pleins d'éclat.

Pêche de vigne, poires Passe-Crassane et Comice, ananas juteux, pomme Reinette, fruit de la passion : au nez comme en bouche, on plonge dans un océan de fruits frais et expressifs. La matière soyeuse se déploie sur le palais avec allant. Des saveurs de segments d'agrumes juteux viennent stimuler les papilles : on reconnaît le citron jaune et la clémentine. La dimension épicée s'intensifie sur la finale, proposant un savant mélange de sauge, de safran, de baie de genièvre et de clou de girofle. On retrouve, sur la longue finale, l'expression intense du socle calcaire : on a l'impression de lécher littéralement la pierre et ses éléments minéraux, salins et salivants.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un vin fin et vibrant qui brillera, d'ici 3 ans, sur un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre citronné et de pommes vapeur. Pour les plus impatients, on pourra également se régaler sur des tagliatelles fraîches à la crème et au saumon. En fin de repas, que diriez-vous d'un Brillat-Savarin truffé ?...

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : fois gourmand, frais et raffiné : silex frotté, fleur de vigne, tilleul, jasmin, verveine, lavande, suc de violette, fleur de pommier ou d'amandier, menthe sauvage, estragon et cerfeuil, dragée aux amandes, bêtise de Cambrai, fruits pleins d'éclat.

Bouche : fruits blancs et jaunes, frais et expressifs, matière soyeuse, segments d'agrumes juteux (citron jaune, clémentine). La dimension épicée s'intensifie sur la finale (sauge, safran, baie de genièvre, clou de girofle). Longue finale saline et salivante.

Accords mets-vins : d'ici 3 ans, un bar de ligne cuit en croûte de sel, avec un beurre citronné et de pommes vapeur. Pour les plus impatients, sur des tagliatelles fraîches à la crème et au saumon. En fin de repas, un Brillat-Savarin truffé.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.