

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



Jean-Baptiste signe ici le deuxième millésime de cet excellent premier cru, dont il a d'ores et déjà parfaitement capté la singularité. Très recherché par les connaisseurs du finage de Rully, pour son empreinte pierreuse à la densité et la vibration caractéristiques, Raclot est situé à côté des Cloux, sur les meilleurs coteaux de l'appellation, mais aussi les plus pentus et délicats à travailler.

Ici, les vignes bénéficient d'un sol de marnes et de calcaires bruns, recouverts d'une fine couche argilo-limoneuse. Un sol qui donne au vin sa verticalité minérale, couplée à une densité de structure souvent impressionnante. En outre, la forte pente favorise le caractère drainant de ce terroir, tandis que la vigne bénéficie d'une idéale exposition au levant et évite ainsi les chaleurs excessives des fins d'après-midi d'été. Pour un équilibre d'autant plus important à préserver sur la succession de millésimes solaires que la Bourgogne connaît aujourd'hui.

Fraîcheur et éclat gourmand du fruit portent clairement la signature du millésime. Le nez, charmeur et séduisant, nous entraîne dans un univers d'une belle sensualité, mais par petites touches, délicates comme le coup de pinceau d'un aquarelliste. Dès l'ouverture, des effluves de craie et de pierre humide s'imposent, affirmant l'empreinte minérale du cru. La belle maturité du fruit s'exprime à travers des notes de citron jaune et de cédrat confit, mais aussi de pomme Reinette et de brugnol, apportant à la fois générosité et précision. Plus nuancés et tout aussi captivants, les arômes de baies roses et d'herbes fraîchement coupées, tantôt mentholées, tantôt plus anisées, s'émancipent avec l'aération, ajoutant la complexité aromatique que l'on attend d'un premier cru de haut vol.

La bouche s'affirme avec clarté, solidement ancrée sur un socle minéral qui lui confère toute sa structure. L'ensemble des arômes se déploie autour de cette colonne vertébrale pierreuse et saline, apportant équilibre et relief. La maturité du fruit apporte de la douceur, de l'épaisseur même, révélant des notes juteuses de pêche jaune, de mirabelle et d'ananas Victoria. En milieu de bouche, la matière gagne encore en ampleur, formant une vague impressionnante qui tapisse le palais. Puis, peu à peu, elle se retire, laissant une texture légèrement granuleuse, comme si le calcaire s'effritait délicatement. Enfin, quelques notes de tarte à l'orange amère et de kumquat prolongent le plaisir, oscillant entre gourmandise et tension minérale.

On pense instantanément à des plats raffinés mettant en valeur la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

délicatesse de ce 1^{er} Cru de Rully. La chair fondante d'une sole meunière, d'une grande finesse, formera un superbe écrin. Autre alliance évidente : des spaghettis alle vongole, dont les coques ou les palourdes souligneront la salinité du vin. Après quelques années de cave, un ris de veau croustillant à l'extérieur et fondant à cœur, accompagné d'une poêlée de champignons, sera indubitablement un compagnon de choix.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : charmeur et séduisant : craie, pierre humide, citron jaune, cédrat confit, pomme Reinette, brugnol, baies roses, herbes fraîchement coupées tantôt mentholées, tantôt plus anisées.

Bouche : colonne vertébrale pierreuse et saline. La maturité du fruit apporte de la douceur, de l'épaisseur (pêche jaune, mirabelle, ananas Victoria). Matière ample, texture légèrement granuleuse. Finale sur des notes de tarte à l'orange amère, kumquat.

Accords mets-vins : une sole meunière, des spaghettis aux vongoles. Après quelques années de cave, un ris de veau croustillant à l'extérieur et fondant à cœur, accompagné d'une poêlée de champignons.



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.