

Jean-Marc Roulot - L'Abricot de Roulot (50 cl) - Mise en bouteille 2025 - blanc

50 cl



On ne présente évidemment plus Jean-Marc Roulot, un des plus grands stylistes de la Côte de Beaune, qui, depuis son fief familial de Meursault, fait rayonner ses chardonnays aux quatre coins du Mondovino. En parallèle d'un parcours qui force l'admiration, et avant de se lancer dans l'excitante aventure patagonienne, Jean-Marc a aussi décidé de reprendre un flambeau transmis par ses aïeux, en remettant en route le bel alambic familial. Son père, Guy, et avant lui son grand-père, étaient en effet bouilleurs de crus ambulants, en plus de leur métier de vigneron.

S'il a appris dans sa jeunesse, auprès de son père, à élaborer des eaux de vie de poire ou de framboise, jamais il n'avait vu son père travailler l'abricot. Sa surprise fut grande lorsque, 15 ans après le décès de Guy, il découvre dans un recoin de la cave une douzaine de bouteilles de liqueur d'abricot. Il en ouvre une : « elle est à tomber », pour reprendre les mots de Jean-Marc.

Dès lors, Jean-Marc se met en tête d'imaginer sa propre version de l'abricot de Roulot, à mi-chemin entre eau de vie et liqueur. Il se met alors en quête d'une source sûre d'abricots bien mûrs et expressifs : la qualité du fruit est bien sûr, comme pour le vin, à la base de tout. Cap sur la vallée du Rhône et sur les abricotiers d'un autre nom bien connu des amateurs de grands vins : Jean-Louis Chave. C'est en 2008 qu'il produit ses premières bouteilles.

Depuis, il a patiemment ajusté sa façon de faire, jusqu'à obtenir aujourd'hui cet elixir qui explose en bouche comme un véritable concentré de fruit, tout en possédant une buvabilité unique en son genre. Si bien qu'on en oublierait facilement le titrage en alcool...

Après les avoir dénoyautés, Jean-Marc laisse infuser les abricots dans une eau de vie neutre, pendant plusieurs mois. Cette infusion d'abricot est ensuite transformée en liqueur en la diluant avec de l'eau et en ajoutant du sucre. Tout à sa recherche du juste équilibre, comme dans ses vins, Jean-Marc décide de ne pas pousser trop loin le curseur du sucre : quand la plupart des liqueurs affichent 230 ou 250 grammes de sucres par litre, il se contente de 170 grammes. C'est certainement un des éléments qui lui permet d'éviter toute lourdeur et explique cet éclat fruité, ce dynamisme que possède la liqueur en bouche. Aujourd'hui, Jean-Marc se fournit en abricots biologiques auprès d'un autre ami vigneron, Laurent Combier.

Ce nectar est un pur délice, qui tapisse le palais des saveurs franches du

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruit, sans jamais tomber dans l'excès. Une pure gourmandise qui vous régalerait, bien sûr, au dessert, pour accompagner par exemple, une charlotte ou une amandine à l'abricot. Mais aussi, à l'apéritif, autour d'un feu de cheminée réconfortant. Mais, le moment où Jean-Marc Roulot, préfère la déguster, c'est en toute fin de soirée, après un beau dîner accompagné de grands vins. La dernière gorgée, comme une sorte d'essence de fruit, un concentré de lumière, prêt à vous accompagner pour des songes gourmands.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Jean-Marc Roulot - L'Abricot de Roulot (50 cl) - Mise en bouteille 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : ambrée, dense

Nez : Des arômes suaves, ensoleillés, d'un abricot mûr, pulpeux. Sensuel, très gourmand, avec la sensation de sentir le fruit frais que l'on vient de cueillir et de couper en deux

Bouche : Ce nectar est un délice, qui tapisse le palais des saveurs franches du fruit, sans jamais tomber dans l'excès de sucre ou de lourder. Une pure gourmandise, très longue en bouche, dynamique

Accords mets-vins : au dessert, pour accompagner par exemple, une charlotte ou une amandine à l'abricot. Mais aussi, à l'apéritif, autour d'un feu de cheminée réconfortant. Après un beau dîner accompagné de grands vins.



Conseils de service

À consommer :
jusqu'en 2080 au moins

Température de service : 10°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Alcool : 25°

Culture : Biologique