

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2016 - blanc



Cette cuvée village est issue d'une seule et même parcelle, monopole de la famille, En bas de Vauvry. Elle est particulièrement bien située puisqu'elle occupe le bas de coteau d'un des 1ers crus les plus réputés de l'appellation, Grésgny. Jean-Baptiste apporte à ces vignes d'une quinzaine d'années un soin de tous les instants : labour régulier des sols argilo-calcaires, effeuillage, tri des grappes... Tout est fait pour sortir un jus sain et mûr.

Après des fermentations naturelles, ce 2016 a été élevé pendant un an pour partie en cuve (pour conserver un maximum de fraîcheur) et pour partie en fûts (avec très peu de fûts neufs), afin de lui donner le relief qu'il mérite et d'en révéler pleinement la richesse aromatique. Le vin est ensuite remis quelques mois en cuve pour parfaire ses équilibres et finir de s'étoffer.

A la différence du millésime précédent, au bouquet très riche, ce Rully En Bas de Vauvry 2016 séduit immédiatement par la sensation de fraîcheur qui s'en dégage, portée par des arômes fins de coriandre, de persil, d'herbe fraîchement coupée et cette touche calcaire très caractéristique. Le fruit n'est pas en reste, tant au nez qu'en bouche, entre raisin, pomme, poire compotée, complétés par une touche exotique évoquant l'ananas et le pamplemousse. Il y a là beaucoup de chair et de matière, et toujours cette énergie du sol qui allonge et dynamise la finale, sur un registre légèrement poivré.

Voici un compagnon idéal pour un apéritif dînatoire, entre gougères, saumon fumé et charcuterie blanche ! Ce Rully En Bas de Vauvry nous rappelle à chaque instant à quel point le chardonnay se plaît sur les terroirs de la Côte Chalonnaise... surtout s'il est travaillé par un vigneron de la trempe de Jean-Baptiste !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très frais. Coriandre, de persil, d'herbe fraîchement coupée. Pierre mouillée. Raisin, pomme, poire compotée, pêche blanche. Chèvrefeuille, violette, lilas. Poivre blanc, réglisse. Beurre frais. Légères notes grillées.

Bouche : Juteuse et énergique. Beaucoup de fruits et de pulpe. Belle fraîcheur associée à une persistance rare pour un Village. Finale épicée et fruitée.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : gougères, charcuterie blanche, rillettes de thon à la ciboulette, saumon fumé. Poissons grillés.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.