

Domaine P & M Jacqueson - Rully Blanc - 2024 - blanc



On oublie parfois combien les coteaux de Rully, par leur proximité géologique avec Chassagne ou Puligny-Montrachet, sont capables de produire des blancs d'une grande distinction. Ce millésime 2024 en apporte une démonstration éclatante : plus tendu que 2023, plus incisif aussi, il met en avant la fraîcheur et l'empreinte minérale du terroir avec franchise et précision.

Le domaine assemble ici plusieurs parcelles situées notamment sur Fromange, La Barre et Chaponnière, vinifiées séparément puis élevées en fûts avant l'assemblage final. Chaque climat apporte sa nuance : ici un supplément de chair, là une tension plus marquée, ailleurs une touche plus florale. L'ensemble compose un Rully harmonieux et cohérent, fidèle au style de la maison, jamais exubérant, tout en équilibre.

Dès le premier nez, la générosité aromatique s'exprime autour d'agrumes frais, citron jaune et yuzu en tête. Une fine réduction évoquant une autolyse maîtrisée apporte du volume et de subtils accents d'amande torréfiée. À l'aération, le fruit gagne en ampleur : la pêche blanche, une mirabelle gourmande, l'écorce d'orange et une pointe de fleur de sureau se dessinent, tandis que la verveine amplifie la sensation de fraîcheur. Une patine boisée délicate, entre bois de santal et soupçon de lait de coco, ajoute relief et profondeur.

L'attaque en bouche est nette et vive, parfaitement fidèle à l'esprit du millésime. La fraîcheur fuselée et la belle acidité structurent immédiatement le vin. Le cœur de bouche se recentre autour d'une minéralité vibrante et saline, qui donne au jus son ossature. Charriant des saveurs subtiles de fruits blancs et d'agrumes, la texture fine et dynamique assure une présence constante. Un fruité exotique plus affirmé se développe progressivement, sur l'ananas et le fruit de la passion, apportant gourmandise et relief à la finale.

La persistance est réjouissante, marquée par une salinité franche et stimulante qui appelle naturellement la table. On l'ouvrira volontiers sur des fruits de mer, des moules marinières ou un ceviche de bar aux agrumes. Il accompagnera également très bien un Chaource ou un Brillat-Savarin, voire un soufflé au Comté.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un Rully 2024 précis et énergique, qui mise sur la tension et l'élégance plus que sur la démonstration de force.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully Blanc - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : généreux et complexe : citron jaune et yuzu, subtils accents d'amande torréfiée, pêche blanche, mirabelle, écorce d'orange, fleur de sureau, verveine, bois de santal, lait de coco.

Bouche : nette et vive, fraîcheur fuselée, belle acidité, minéralité vibrante et saline, saveurs subtiles de fruits blancs et d'agrumes, texture fine et dynamique, ananas, fruit de la passion. Finale persistante à la salinité franche et stimulante.

Accords mets-vins : sur des fruits de mer, des moules marinières ou un ceviche de bar aux agrumes. Il accompagnera également très bien un Chaource ou un Brillat-Savarin, voire un soufflé au Comté.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée