

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Vauvry - 2024 - blanc



Isolée depuis 2021 par Marie et Pierre Jacqueson, cette petite parcelle de Vauvry, située au sud du finage de Rully, confirme en 2024 son statut de cuvée phare du domaine. Située sur des sols mêlant calcaires et argiles brunes, parfaitement exposée au levant, elle bénéficie d'un sous-sol marneux qui imprime au vin cette tension caractéristique, alliant densité et droiture.

Le millésime 2024 met particulièrement en lumière la dimension minérale du cru, et sa belle distinction, toute en verticalité. La robe, d'un or très pâle à la luminosité éclatante, annonce un vin de précision et de délicatesse.

Le nez frappe immédiatement par sa verticalité, la sensation de pureté à la fois aérienne et minérale qu'il dégage. L'expression calcaire évoque la dalle de marbre, la roche nue. On imagine une galerie de statuaire antique aux contours parfaitement ciselés. Autour de cette colonne vertébrale minérale s'épanouissent de délicates fleurs blanches, apportant charme et raffinement. Quelques nuances pâtissières subtiles de financier, de quatre-quarts et de tartelette au citron enrichissent discrètement l'ensemble. Le fruit, demeuré d'abord un peu en retrait, se libère progressivement, sur une poire fugace d'abord, puis sur la pêche blanche. Ici, le maître-mot est incontestablement l'élégance.

La bouche amorce un virage, révélant un profil plus ample et tactile. Le fruit gagne en présence : un jus d'agrumes fraîchement pressés mêle orange, citron jaune et vert, pamplemousse, complétés d'une touche de fruit de la passion. Les épices s'invitent ensuite autour d'une déclinaison de poivres fins et de safran, accompagnées d'une salinité marquée et de notes végétales nobles, dynamisantes, évoquant livèche et trévisse. L'énergie est palpable, la sapidité stimulante.

La finale impressionne à nouveau par son osmose parfaite entre le sel de la roche et les agrumes. La droiture est remarquable, l'élevage totalement intégré, presque imperceptible. La finale prolonge longtemps cette impression de pureté minérale et donne immédiatement envie d'y revenir.

Sa fraîcheur et son énergie le destinent prioritairement aux produits

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

marins plutôt qu'aux viandes blanches. Dès l'an prochain, il sublimera des poissons grillés simplement arrosés d'un filet de citron, ou de jolies langoustines juste snackées accompagnées d'un peu d'estragon. Dans trois à quatre ans, on pourra l'associer à un bar de ligne ou une barbue au four, accompagnés d'épinards ou de haricots verts, servis avec des pommes vapeur et un beurre blanc citronné ou une sauce à l'oseille.

Un 1er Cru de grande classe, incontournable dans cette belle collection 2024.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Vauvry - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : vertical, pur et élégant : dalle de marbre, roche nue, galerie de statuaire antique, délicates fleurs blanches, financier, quatre-quarts, tartelette au citron, poire, pêche blanche.

Bouche : ample et tactile, jus d'agrumes (orange, citron jaune et vert, pamplemousse), fruit de la passion, poivres fins et de safran, salinité marquée, notes végétales nobles, dynamisantes. Finale à l'osmose parfaite entre le sel de la roche et les agrumes.

Accords mets-vins : poissons grillés avec un filet de citron, langoustines snackées avec de l'estragon. Dans 3-4 ans, bar de ligne ou barbue au four, épinards ou haricots verts, pommes vapeur et un beurre blanc citronné ou une sauce à l'oseille.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée