

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



Voisin des Cloux, sur les coteaux parmi les plus pentus et qualitatifs de l'appellation, le 1er Cru Raclot est sans doute le plus rare des crus signés Jacqueson. La parcelle, d'à peine 20 ares, plantée il y a une trentaine d'années, s'enracine dans un sol de marnes et de calcaires bruns recouverts d'une fine couche argilo-limoneuse. Cette combinaison confère au vin densité de structure, verticalité et tension minérale.

Le millésime 2024 se montre d'abord discret : la jeunesse du vin comprime encore partiellement son expression aromatique. Mais la finesse est déjà palpable. Le nez s'ouvre sur des notes délicates de pâtisseries fines évoquant un beurre de baratte frais, une brioche juste sortie du four ou encore un quatre-quarts. Des parfums doux et gourmands bientôt rejoints par des touches d'agrumes, autour du pamplemousse et de l'essence de mandarine, stimulantes et précises.

À l'aération, le bouquet gagne nettement en intensité : la verveine citronnée, l'agastache, le fenouil frais et la badiane composent maintenant un registre aromatique subtil et raffiné. Ces nuances entourent un fruit que l'on devine pulpeux, évoquant l'abricot, la prune jaune et une poire juteuse. Peu à peu, la fraîcheur prend une dimension plus minérale, presque aquatique et iodée : on pense à une cascade jaillissant de la roche, à des embruns marins battants les falaises normandes.

L'attaque en bouche est franche, immédiatement structurée autour d'une trame minérale affirmée. Une sensation d'eau de roche s'installe, nette et désaltérante. Le cœur de bouche déploie un volume maîtrisé, déposant un gras sec sur les papilles. La gourmandise des fruits blancs et jaunes apporte une impression presque suave, rapidement équilibrée par une colonne vertébrale vive, autour de la pulpe d'un citron et d'une nuance de fruit de la passion. Celle-ci reprend le dessus, nettoie le palais et trace un sillon dynamique et excitant.

La finale est longue, caressante, marquée par une patine presque tannique qui s'associe à l'acidité des agrumes pour prolonger la sensation tactile. Pureté, dynamisme et précision : il ne manque rien à la finale.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Jeune, il accompagnera une terrine de raie aux agrumes ou un carpaccio de bar à la verveine. Avec quelques années, il sublimera des noix de Saint-Jacques snackées, un risotto aux langoustines ou une blanquette de lotte légèrement safranée.

Un Raclot 2024 d'une grande distinction, encore un peu sur la retenue mais promis à une expression ample et profonde, fidèle à la noblesse minérale de ce très beau terroir.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : subtil et raffiné : beurre de baratte frais, brioche, quatre-quarts, pamplemousse, essence de mandarine, verveine citronnée, agastache, fenouil frais, badiane, abricot, prune jaune, poire, cascade jaillissant de la roche, embruns marins.

Bouche : franche, trame minérale affirmée, eau de roche nette et désaltérante, volume maîtrisé, gras sec, fruits blancs et jaunes, colonne vertébrale vive, citron, fruit de la passion. Longue finale caressante, patine presque tannique, agrumes.

Accords mets-vins : Jeune, une terrine de raie aux agrumes ou un carpaccio de bar à la verveine. Plus tard, il sublimera des noix de Saint-Jacques snackées, un risotto aux langoustines ou une blanquette de lotte légèrement safranée.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2029 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée