

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



Situé au sud du finage des premiers crus de Rully, le climat Margotés repose sur des sols mêlant calcaires et marnes blanches, dans une configuration très proche de certains terroirs de la Côte de Beaune. La parcelle exploitée par la famille Jacqueson, replantée en 1999, bénéficie d'une exposition Sud-Est idéale pour atteindre des maturités abouties, expressives sur le plan aromatique, tout en conservant fraîcheur et tension.

En 2024, Margotés change légèrement de registre. Quand le 2023 imprimait un registre très printanier, cette année, il s'offre dans un registre plus estival, sensuel, gourmand et épicé, tout en conservant l'énergie et la précision propres au style Jacqueson.

La robe affiche un or soutenu et lumineux, éclatant. D'emblée, le nez est expressif : une sensation presque sirupeuse s'en dégage, comme si les fruits jaunes avaient macéré dans une huile de bergamote. Pêche jaune, mangue, abricot et mandarine Impériale composent un cœur fruité dense, complété par une pointe d'ananas confit. Viennent ensuite des notes camphrées et mentholées : on pense à un thé à la menthe glacé, mais aussi à des feuilles de laurier fraîches. À l'aération, des touches subtiles d'orange, de safran, de poivre de Sichuan, de curry et de curcuma, ainsi qu'un soupçon de miel, enrichissent encore la palette. La complexité ne cesse de se renforcer, sans jamais tomber dans l'exubérance : quel bel équilibre !

En bouche, l'attaque révèle une puissance épicée franchement impressionnante. Le poivre de Sichuan, le clou de girofle, le piment – entre Tabasco et Espelette – et une salinité affirmée occupent largement l'espace. Les agrumes résistent avec panache : l'orange, le pamplemousse, le citron jaune et le zeste de clémentine assurent tension et allonge. La matière demeure ample et structurée, parfaitement maîtrisée.

La finale est intense, d'une longueur majuscule. Une fine touche empyreumatique souligne l'allonge du vin, tandis que les zestes d'agrumes et la salinité – presque marine ici – prolongent la sensation de fraîcheur et de relief. L'équilibre reste remarquable malgré la puissance aromatique. Vous serez certainement surpris par la capacité du vin à

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

soutenir des accords audacieux. Certaines nuances évoquent même, par instant, la profondeur d'une grande Roussanne.

Dès aujourd'hui, il accompagnera avec bonheur des scampi fritti, des calamars à l'espagnole ou un merlan en colère. Dans deux ans, osez une paella Valenciana ou Marinera : le dialogue avec le safran, le riz, les moules, les langoustines, mais aussi le porc ou le lapin sera remarquable. Il brillera également sur un risotto aux girolles et safran, un curry jaune thaï de lotte et gambas, ou encore un lapin au vin blanc et moutarde forte.

Un Margotés 2024 gastronomique, à la personnalité affirmée, capable de sublimer des cuisines épicées tout en conservant l'élégance propre aux grands Rullys signés Jacqueson.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : expressif et complexe : fruits jaunes macéré dans une huile de bergamote (pêche jaune, mangue, abricot, mandarine Impériale), ananas confit, thé à la menthe glacé, feuilles de laurier fraîches, orange, poivre Sichuan, curry, curcuma, miel.

Bouche : puissance épicée impressionnante, salinité affirmée, agrumes, matière ample et structurée, parfaitement maîtrisée. Longue finale intense, entre fine touche empyreumatique, zestes d'agrumes et salinité – presque marine.

Accords mets-vins : Dès aujourd'hui, des scampi fritti, des calamars à l'espagnole ou un merlan en colère. Dans 2 ans, paella Valenciana ou Marinera. Un risotto aux girolles et safran, un curry jaune thaï de lotte et gambas, ou un lapin au vin blanc et moutarde forte.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée