

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2023 - blanc



Climat emblématique du finage de Rully, Grésigny jouit d'une réputation solidement établie. Les Jacqueson cultivent ici, depuis longtemps, une magnifique parcelle de très vieilles vignes plantées en 1950, idéalement située à mi-coteau sur un terroir caillouteux et très calcaire. Ce socle minéral confère au vin structure, profondeur et tension. Depuis le millésime 2022, Marie et Pierre ont décidé de prolonger le temps d'affinage de ce cru, en l'affinant une année supplémentaire en cave, après la fin de son élevage.

En 2023, le millésime conjugue maturité et énergie avec une intensité peu commune. La robe, d'un or pâle brillant, annonce déjà précision et concentration. Le nez frappe par son extrême subtilité et sa complexité foisonnante. Aucun arôme ne cherche à dominer : tout s'imbrique dans une harmonie presque symphonique. Curcuma, miel fin, poire, banane fraîche, ras-el-hanout, poivre de Sichuan, caramel léger, chocolat blanc, pêche blanche, nougat et financier composent une palette à la fois sophistiquée et furieusement gourmande.

Des évocations de charlotte à la mangue ou à la pêche jaune, de cake à l'orange soulignent une maturité parfaitement maîtrisée. L'élevage, d'une grande sophistication, participe pleinement à cette complexité sans jamais marquer le vin d'un bois appuyé : il en souligne simplement la profondeur et le relief.

La bouche est ample, volumineuse, d'une souplesse enveloppante. Le coulis de fruits blancs – poire Passe-Crassane et Williams en tête – s'accompagne d'une pomme douce et mûre. Très vite, des vagues spectaculaires d'épices envahissent le palais : poivre vert, cardamome, bâton de réglisse, baie de genièvre, poivre Malabar, c'est une farandole. L'ensemble est nourrissant, puissant, avec une résonance tellurique.

Et puis vient la finale. Le sol semble littéralement vibrer sous le palais, comme prêt à entrer en éruption. La profondeur minérale atteint une dimension rarement rencontrée à Rully. L'intensité, la longueur et la persistance impressionnent durablement. Le vin déploie une carrure impressionnante, tout en conservant une cohérence et une maîtrise exemplaires.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce Grésigny 2023 appelle une gastronomie de haut vol : une double côte de veau cuite au sautoir accompagnée de macaronis aux cèpes et au jus, une poularde poivrée à la crème et aux girolles, une tourte aux coquilles Saint-Jacques et aux cèpes, voire une tourte au foie gras pour les grandes occasions.

Un 1er Cru d'envergure, intense et profond, qui dépasse largement le cadre attendu de l'appellation et s'inscrit parmi les très grandes réussites du millésime en Bourgogne.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : subtil et complexe : curcuma, miel fin, poire, banane fraîche, ras-el-hanout, poivre de Sichuan, caramel léger, chocolat blanc, pêche blanche, nougat, financier, charlotte à la mangue ou à la pêche jaune, cake à l'orange.

Bouche : ample, volumineuse, d'une souplesse enveloppante, coulis de fruits blancs, pomme douce et mûre, poivre vert, cardamome, bâton de réglisse, baie de genièvre, poivre Malabar. Longue finale persistante, à la superbe profondeur minérale.

Accords mets-vins : double côte de veau cuite au sautoir avec des macaronis aux cèpes et au jus, poularde poivrée à la crème et aux girolles, tourte aux coquilles Saint-Jacques et aux cèpes, voire une tourte au foie gras pour les grandes occasions.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée