

Domaine P & M Jacqueson - Magnum Rully 1er Cru La Pucelle - 2024 - blanc - 150 cl



Cru emblématique du domaine, La Pucelle occupe 2,5 hectares d'un seul tenant sur les hauteurs du coteau des Premiers Crus de Rully. Exposé majoritairement au Sud-Est, planté sur des sols argilo-calcaires bruns, ce climat précoce livre régulièrement des vins d'ampleur et de distinction. Les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un travail cultural précis et respectueux, tandis que l'élevage sur lies demeure d'une grande justesse, toujours au service du terroir.

Ce magnifique millésime 2024 impressionne d'emblée, à peine le nez au-dessus du verre. Le bouquet procure presque instantanément un sentiment de plénitude rare. Une sensation minérale de caillou mouillé et de minuscules éclats de roche en suspension donne le ton, apportant finesse et profondeur. Le fruit jaune, légèrement acidulé mais jamais exubérant, oscille entre prune jaune, mirabelle et poire juteuse, relevées d'une clémentine juteuse. Une délicate note grillée - entre sésame et noisette - ajoute de la profondeur.

À l'aération, quelques épices délicates apparaissent, autour du sumac, du safran et du poivre blanc, avant qu'un bouquet floral raffiné ne s'épanouisse : pétale de rose, jasmin, un bouquet de fleurs des champs au printemps, on voyage. L'ensemble est d'une élégance remarquable.

La bouche confirme la haute stature du vin. On retrouve cette dualité propre aux meilleurs Premiers Crus de la Côte Chalonnaise : une texture généreuse, riche et enveloppante, immédiatement équilibrée par une acidité stimulante et une structure ciselée. L'attaque vive, portée par les agrumes, le fruit de la passion et une touche fugace de rhubarbe, laisse place à une matière en expansion. Le palais est nappé d'un gras noble et d'une onctuosité maîtrisée.

Au cœur de bouche, la minéralité s'exprime avec une précision remarquable. La matière conserve une mâche élégante, tandis que le fruit rebondit entre acidité, empreinte saline accrocheuse et texture enveloppante. La longueur est impressionnante, portée par la tension naturelle du vin et une sapidité exceptionnelle. Chaque sensation semble parfaitement captée et prolongée. On pense à la classe d'un très beau Puligny-Montrachet tant l'équilibre entre profondeur et droiture est magistral.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

À table, il appellera des mets nobles, à la fois raffinés et sensuels : un homard à la vanille dans l'esprit d'Alain Senderens, une volaille de Bresse à la crème, des ris de veau aux morilles ou un sandre au beurre blanc.

Voici incontestablement une des grandes bouteilles du millésime.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Magnum Rully 1er Cru La Pucelle - 2024 - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : fin et profond : caillou mouillé, éclats de roche, prune jaune, mirabelle et poire, clémentine, sésame et noisette, sumac, safran et poivre blanc, pétale de rose, jasmin, fleurs des champs.

Bouche : texture généreuse, riche et enveloppante, acidité stimulante, structure ciselée, agrumes, fruit de la passion, rhubarbe, matière en expansion, gras noble, onctuosité maîtrisée, minéralité précise, empreinte saline accrocheuse. Longueur impressionnante.

Accords mets-vins : À table, il appellera des mets nobles, à la fois raffinés et sensuels : un homard à la vanille dans l'esprit d'Alain Senderens, une volaille de Bresse à la crème, des ris de veau aux morilles ou un sandre au beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure en bouteille).



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée