

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2017



Le climat Margotés occupe la partie méridionale du finage des premiers crus de Rully. La parcelle exploitée par la famille fut replantée en 1999 par Paul Jacqueson. Elle bénéficie d'un terroir mêlant calcaires et marnes blanches, très similaire aux sols que l'on retrouve sur la Côte de Beaune, et d'une parfaite exposition au Sud-Est.

La qualité du terroir, la maturité optimale du fruit et le niveau de précision et de maîtrise des élevages pratiqués par les Jacqueson font de ce 1^{er} cru raffiné et intense un parfait challenger de bien des vins de Puligny-Montrachet ! Nul doute qu'à l'aveugle, nous serions nombreux à nous y tromper...

Dès le premier nez, on est saisi par l'élégante harmonie qui règne entre l'éclat du fruit et l'expression racée du sol et du terroir. Le bouquet nous plonge tout de suite dans un univers intime et subtil, entre fleurs blanches, note mentholée, amande, poivre rose, curcuma, muscade, marbre pilé et de belles notes fruitées évoquant la poire et la prune. On sent aussi poindre un caractère finement marin, iodé, que l'on retrouve en bouche, et qui nous rapproche de certains crus de Chablis, comme Vaillons.

Le toucher de bouche, particulièrement gracile et aérien, est splendide : le vin circule avec la pureté et la fluidité d'une eau de roche. Les fruits, poire, mirabelle et orange en tête, se parent de saveurs poivrées et d'une dimension saline et iodée qui apporte peps et fraîcheur. Jusqu'à la finale, puissante et intense, le vin est porté par le sol : incroyablement sapide, il mêle comme rarement l'expression juteuse du fruit et le caractère salivant de cette minéralité calcaire.

Voici une fort belle alternative aux blancs de la Côte de Beaune, à associer aujourd'hui avec un bar grillé ou, dans quelques années, avec un risotto aux noix de Saint-Jacques !

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune citronné, reflets verts

Nez : Fin, complexe : fleurs blanches, note mentholée, amande, poivre rose, curcuma, muscade, marbre pilé, une touche iodée. Poire, prune.

Bouche : Grande sensation de pureté, un toucher gracile. Très fluide et souple. Longue finale minérale et fruitée, avec des accents iodés presque chabliens.

Accords mets-vins : Un bar grillé ou un dos de cabillaud en papillote aujourd'hui. Demain, un risotto aux Saint-Jacques ou des ris de veau braisés, accompagnés d'une sauce crémée aux pointes d'asperges vertes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée