Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2017

Au cœur du finage de l'appellation, à proximité du vieux Château, le Premier Cru Molesme occupe une position idéale à mi-coteau, là où le substrat argilo-calcaire s'enrichit de marnes rouges, riches en oxyde de fer, et confère au vin une minéralité appuyée. La vigne d'une quarantaine d'années s'immisce en profondeur dans cet excellent terroir et va donner au vin toute sa complexité.

Après des fermentations naturelles, le vin est intégralement élevé en fûts pendant 12 mois (avec un quart de fûts neufs) et remis en cuve pendant 4 mois supplémentaires, ce qui lui permettra d'affiner encore sa structure. Sur ce millésime 2016, on retrouve cette finesse florale et crayeuse du Premier Cru Molesme.

Dès le premier nez, de fins arômes de fleurs blanches, de mimosa, de violette, de cerfeuil et de pierre pilée nous emmène dans un registre aérien et raffiné. Puis viennent des arômes plus gourmands et sensuels, évoquant le coulis de fruits blancs, la prune, le yogourt, la crème fouettée et les fruits secs.

Tout cela donne à l'ensemble une belle sensation de plénitude, une plénitude que l'on retrouve en bouche. Le vin se montre à la fois suave, nourrissant, plein de sève mais toujours très fluide dans son toucher et énergique dans sa façon de titiller vos papilles en permanence. D'un côté la pomme et la poire légèrement caramélisée, de l'autre la salinité salivante que le sol apporte. La finale est remarquable de persistance.

Voici un très beau vin de gastronomie, au potentiel de garde d'au moins 8 ans, qui sera parfait pour accompagner une fricassée de cuisses de grenouille, des noix de Saint-Jacques rôties ou une sole meunière.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Molesme - 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Mimosa, violette. Très beaux fruits : raisin, poire, pêche blanche, prune, crème de citron. Yogourt, beurre frais, coulis de fruits blancs. Pierre à fusil, noisette, pignon. une touche caramélisée.

Bouche : Belle matière pulpeuse, du gras bien équilibré avec la fraîcheur de la trame. Juteux et sapide. Grosse allonge sur le fruit et le minéral. Très belle énergie.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme pochés. Sole meunière. Cuisses de grenouille rôties. Lapin en papillote. Fromage bourguignon type époisses ou langres.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération conseillée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques