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

Cette cuvée emblématique du Domaine est issue des plus vieilles vignes de la propriété, plantées par le grand-père de Jean-Baptiste et âgées d'environ 65 ans. Le Montpalais occupe le haut de coteau, fait de terres blanches très calcaires et caillouteuses, juste au-dessus d'une autre célèbre 1er Cru, La Pucelle.

En 2016, le terroir de Montpalais a été épargné par le gel du printemps. Au final, le raisin s'est révélé d'une qualité exceptionnelle : charnu, juteux, concentré, ayant conservé de très bons niveaux d'acidité, tout était là pour que le talent de vinificateur de Jean-Baptiste puisse pleinement s'exprimer. Aujourd'hui, le long élevage millimétré (16 mois au total dont 12 en fûts) donne à ce Rully une complexité particulièrement harmonieuse.

On tombe immédiatement sous le charme de ses arômes de poire et de pêche blanche, enrobés par des notes gourmandes et lactiques, évoquant le praliné, le beurre d'Isigny et la confiture du lait. Loin de s'arrêter sur ce registre particulièrement friand, le vin libère aussi des arômes délicats de fleurs blanches, de fleurs d'eau et de pierre mouillée.

On retrouve en bouche cette sensation de pureté, d'une expression juste et très naturelle du fruit et du sol calcaire. Le vin est plein et concentré mais toujours frais, tendu et étiré. La percussion minérale est au rendez-vous : elle donne à la finale une grande intensité et une vraie peristance !

Ce Rully 1er Cru Montpalais est un beau vin de garde et de gastronomie, que l'on associera jeune à des brochettes de gambas ou un poisson poché dans un bouillon d'épices douces, et, dans quelques années à des ris de veau rôtis ou des suprêmes de volaille à la sauce « poulette ». Un régal.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Gourmand et complexe : coulis de fruits blancs, confiture de lait, noisette, praliné, cerfeuil, chèvrefeuille, violette, réglisse, pierre à fusil.

Bouche : Beaucoup de plénitude et de fruit. A la fois concentrée et très harmonieuse. Alcool parfaitement intégrée. Finale fraîche et minérale.

Accords mets-vins : Saint-Pierre poché dans un bouillon d'épices douces. Ris de veau rôtis et trompettes de la mort. En l'attendant un peu, une blanquette de veau ou de volaille.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.