

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2014



Voici certainement la cuvée emblématique du Domaine qui possède 2.5 hectares sur les 7 que compte le célèbre 1^{er} Cru.

Situé à mi-pente, au cœur de la zone des Premiers Crus, le climat La Pucelle bénéficie d'un sol argilo-calcaire plutôt brun et d'une exposition dominante au Sud-Est. C'est un des climats les plus précoces de l'appellation. Les vignes de 25 ans en moyenne livrent ici un vin d'une ampleur remarquable.

Conscients de la qualité de ce terroir, Paul et Marie Jacqueson ont choisi de pratiquer une culture raisonnée, très respectueuse des sols : point d'herbicides ou autres pesticides mais des labours et griffages réguliers, des vendanges et un tri manuels. L'élevage sur lies est toujours précis et très maîtrisé : chez Jacqueson, on ne tombe pas dans la facilité d'un boisé trop marqué, mais on cherche juste à sublimer les qualités aromatiques du raisin et l'apport du terroir.

Mission brillamment accomplie : ce Premier Cru La Pucelle impressionne par la qualité de son fruit, autour des fruits blancs, de la pêche, et ses notes délicieusement minérales et iodées, évoquant silex frotté et pince de crabe. Il développe en bouche de la matière et une très belle énergie, il ne biaise jamais et s'étire très longtemps, dans une pureté exemplaire. Ici la roche a croisé l'eau vive, il y a de la lumière qui scintille, le vin se fait vibrant !

Ce Rully 1^{er} Cru La Pucelle se prête évidemment à une belle gastronomie maritime, de poissons grillés ou en sauce, de crustacés cuits au bleu. Parions en outre qu'il ne va cesser de se magnifier dans les 5, voire 10 prochaines années, vieillissement qui apportera encore plus de densité à ce vin déjà brillant !

Quantités limitées à 3 bouteilles par client.

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune citronné

Nez : Sophistiqué et régénérant! Pince de crabe, coquilles d'huîtres. Fleurs blanches. Pomme, poire, pêche blanche. Légères notes agrumées.

Bouche : Fraîcheur et précision en attaque. Beaucoup de fruit en milieu de bouche, très longue finale intense et très vibrante.

Accords mets-vins : Grands crustacés cuits au bleu. Poissons nobles rôtis au beurre. Viande blanche crémée : ris de veau, blanquette. Rable de lapin en ballotine. Fromage de vache bourguignon (langres...).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022/2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
aujourd'hui.



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée