Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2014

Cette cuvée village est issue d'une seule et même parcelle, monopole de la famille, En bas de Vauvry.

Elle est particulièrement bien située puisqu'elle occupe le bas de coteau d'un des 1ers crus les plus réputés de l'appellation, Grésigny. Jean-Baptiste apporte à ces vignes d'une quinzaine d'années un soin de tous les instants : labour régulier des sols argilo-calcaires, effeuillage, tri des grappes... Tout est fait pour sortir un jus sain et mûr.

Après des fermentations naturelles, le vin est élevé pendant un an à 20% en cuve (pour conserver un maximum de fraîcheur) et 80% en fûts (avec seulement 20% de fûts neufs). Suit ensuite une période de 4 mois où le vin est remis en cuve pour parfaire ses équilibres.

Le résultat est largement à la hauteur des efforts déployés : ce Rully 2014 impressionne de puissance et de vivacité. Le nez fruité (raisin, pomme et agrumes bien mûrs) s'accompagne de notes florales (violette, lilas) et d'arômes épicés de réglisse et de poivre blanc. La bouche est juteuse, énergique, elle conserve une belle fraîcheur et révèle une persistance que l'on trouve rarement dans un « simple » Village.

Ce Rully En Bas de Vauvry nous rappelle à chaque instant qu'un chardonnay de la Côte chalonnaise constitue une très belle alternative aux vins de la Côte de Beaune, à des prix très abordables...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflets verts

Nez : Très expressif. Raisin, pomme, citrons jaune et vert. Violette, lilas. Poivre blanc, réglisse. Beurre frais. Légères notes grillées.

Bouche : Juteuse et énergique. Beaucoup de fruits. Belle fraîcheur associée à une persistance rare pour un Village.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : gougères, charcuterie blanche, rillettes de thon à la ciboulette. Poissons grillés.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.