

Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2018



On oublie parfois à quel point les terroirs occupant les coteaux de Rully sont géographiquement et géologiquement proches de ceux, un peu plus au Nord, de Chassagne ou Puligny-Montrachet. Ce Rully du Domaine P & M Jacqueson est là pour nous le rappeler : élégance florale, belle tension minérale, ampleur charnue et persistance en bouche... le chardonnay donne ici un vin irrésistible, à un prix très raisonnable !

Le domaine exploite 4 parcelles distinctes, sur les climats de Fromange, La Barre et Chaponnière : chaque récolte est vinifiée et élevée en fûts séparément, avant l'assemblage final en cuve puis la mise en bouteille quelques semaines plus tard. Exposée à l'est ou au sud, plus ou moins chargée en argiles et en marnes, chaque parcelle apporte ses nuances, pour un résultat à la fois élégant et sensuel, harmonieux et déjà très expressif !

Après un 2017 au style plutôt aérien, on retrouve en 2018 cet équilibre que l'on aime tant entre une sensation de fraîcheur très pure, une vraie gourmandise et une générosité confortable en bouche. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits secs, entre noisette et pignon de pin, tout à fait typiques du millésime. Elles accompagnent une dimension florale fraîche et aérienne, entre tilleul, nénuphar et une évocation de hautes herbes humides, en bord de rivière. De franches notes de poire et de nectarine et quelques nuances toastées apportent au bouquet une touche plus gourmande.

On retrouve en bouche cette superbe maturité de fruit, sur une matière charnue, juteuse, aux saveurs pures de pomme jaune et de poire, relevées d'une touche d'agrumes et d'une note poivrée stimulante. Avec sa finale, longue et précise, animée par une juste tension et des accents délicatement salins, ce Rully illustre la grande réussite des blancs du Domaine en 2018. Un vin à la fois abordable et de haute tenue, parfait pour accompagner une sole grillée et son beurre fondu légèrement citronné.

Qu'attendez-vous pour vous faire plaisir ?

Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et généreux : noisette et pignon de pin, puis le tilleul, les nénuphars et les hautes herbes humides. Fruits blancs (poire), nectarine, une note de pain juste sorti du four.

Bouche : Superbe maturité de fruit, sur une matière charnue, juteuse, aux saveurs pures de pomme jaune et de poire, relevées d'une touche d'agrumes et d'une note poivrée stimulante. Finale saline, longue et très nette.

Accords mets-vins : Sashimis, tartare de dorade. Bar ou sole grillés juste accompagnés d'un beurre légèrement citronné. Beaufort fruité ou chèvre.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée