Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2018



Tous les grands noms de la Côte chalonnaise, comme Aubert de Villaine ou Vincent Dureuil, ont cherché à exploiter quelques rangs de vignes sur le 1er Cru Grésigny, tant la réputation de ce climat est grande.

Les Jacqueson ont la chance, depuis longtemps déjà, de cultiver une superbe parcelle de très vieilles vignes, plantées en 1950 sur ce climat réputé pour donner au vin une structure minérale, une finesse aromatique et un équilibre de tout premier ordre. Idéalement située à mi-coteau, la vigne s'enracine en profondeur sur ce terroir caillouteux et très calcaire.

Comme toujours au domaine, l'élevage dans le plus pur style bourguignon (un an en fûts avec moins d'un quart de fûts neufs) est redoutablement précis et s'efface pour laisser s'exprimer la qualité du fruit et la personnalité du terroir : entre délicates notes florales, épices raffinées, fraîcheur des agrumes, mais aussi ce fruité charnu et sensuel typique du millésime 2018 et cette texture soyeuse, presque veloutée en bouche, ce 1er Cru Grésigny séduit immédiatement par son volume et sa grâce naturelle.

L'équilibre et la formidable complexité du vin se ressentent dès le premier nez dominé par des arômes purs et frais évoquant les fleurs de montagne, l'aubépine, la lavande, la menthe fraîche, le cerfeuil et même le fenouil sauvage avec cette touche finement anisée. On plonge ensuite dans un panier de fruits juste cueillis, entre pomme, poire et mirabelle, pour finir sur une touche épicée et vivifiante, autour du gingembre et du poivre blanc.

On retrouve en bouche toutes les caractéristiques d'un grand vin : le fruit juteux et nourrissant, sur des saveurs très pures de poire pochée, de prune Reine-Claude et de marmelade, le volume, mais aussi l'intensité minérale et l'énergie qui rendent ce Grésigny particulièrement actif, et enfin, une remarquable persistance de la finale, largement imprégnée par le sol calcaire.

Tout est parfaitement en place dès aujourd'hui et pour les dix prochaines années. Comme souvent avec les vins des Jacqueson, on se dit que ça a l'air tellement facile de faire un grand vin et tellement naturel surtout...

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Pur et frais : fleurs de montagne, aubépine, lavande, menthe fraîche, cerfeuil, une touche anisée évoquant le fenouil sauvage. Pomme, poire, mirabelle. Une nuance épicée de gingembre et de poivre blanc.

Bouche : Un fruit juteux et nourrissant sur la poire pochée, la reine-Claude et la marmelade. Gros volume équilibré par une belle énergie minérale, calcaire, qui affine le milieu de bouche et rend le vin très actif. Grosse persistance.

Accords mets-vins : Sole meunière, bar ou saint-pierre au beurre blanc, accompagnés d'une purée et d'une fricassée de girolles. Blanquette de veau. Beaufort ou comté affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée