Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2018

Voici une des cuvées emblématiques de la famille Jacqueson qui possède une superbe parcelle de 2.5 hectares d'un seul tenant sur les 7 que compte le célèbre 1er 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 d'une trentaine d'années en moyenne livrent ici un vin d'une ampleur et d'une intensité remarquables.

Conscients de la qualité de ce terroir, Paul, Marie et Pierre 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 manuelles et un tri rigoureux des baies. L'élevage sur lies est toujours précis et 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 en 2018, où l'élevage s'efface complètement derrière la fraîcheur naturelle et la complexité florale et épicée de ce splendide 1er Cru. Dès le premier nez, le bouquet s'exprime dans un registre fin et distingué, entre amande et noisette fraîches, fleurs blanches, cerfeuil, lavande, eucalyptus, et de nombreuses épices : on pense à la poudre de gingembre, au poivre blanc, au curcuma et à une délicate nuance de vanille. Là aussi, le fruit se révèle dans toute sa pureté et sa fraîcheur, sur des notes de poire et de pêche blanche.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez, offrant une bonne densité et des saveurs franches et nourrissantes de fruits blancs légèrement vanillés, entre pomme Reinette et poire Comice, relevées d'une pointe de zeste de citron et d'une touche mentholée rafraîchissante. Le sol n'est jamais loin, donnant à la finale une belle percussion minérale, délicatement saline et crayeuse sur le palais.

L'équilibre d'ensemble est magnifique : bien que déjà très expressif, nous vous recommandons cependant de l'attendre au moins deux ans, l'harmonie n'en sera que renforcée. Il fera honneur à un filet de bar accompagné d'une émulsion aux agrumes ou des noix de Saint-Jacques rôties et leur crème légère au cerfeuil.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Très élégant, intense : amande et noisette fraîches, fleurs blanches, cerfeuil, lavande, eucalyptus. Poudre de gingembre, curcuma, poivre, une nuance vanillée. Poire, pêche blanche.

Bouche : Bonne densité sur des saveurs nourrissantes de fruits blancs vanillés, entre pomme Reinette et poire Comice. Une pointe de zeste de citron et de menthe fraîche. Grosse percussion minérale sur la finale au grain crayeux.

Accords mets-vins : Filet de bar accompagné d'une émulsion aux agrumes ou des noix de Saint-Jacques rôties et leur crème légère au cerfeuil.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure en bouteille).

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée