

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Les Cloux - 2018



Nous voici sur une des parcelles historiques du Domaine Jacqueson, plantée voici plus de 50 ans sur un excellent terroir du finage de Rully. Située à mi-pente, au cœur du coteau des premiers crus, elle surplombe le village de Rully et bénéficie d'une parfaite orientation au levant. Le socle calcaire est recouvert d'une couche argilo-limoneuse riche en oxydes de fer, qui va contribuer à donner au vin son caractère charnu et gourmand.

Comme pour les blancs, Pierre et Marie Jacqueson soignent tout particulièrement le travail à la vigne, persuadés, comme l'a toujours été leur père Paul, que c'est là que tout se joue. Ils veillent tout particulièrement à labourer et griffer régulièrement les sols. Quant aux intrants de synthèse, ils sont bannis depuis bien longtemps !

Pour les rouges, les Jacqueson perpétuent un savoir-faire bourguignon ancestral : après un tri rigoureux et un égrappage total, les raisins restent en cuvaison entre 15 et 18 jours avec un pigeage quotidien assez doux. Après l'entonnage, le vin passe ensuite une année en fûts avec une proportion d'un quart environ de bois neuf.

Nous avons eu l'occasion de vous dire combien le millésime 2018 en blanc nous avait bluffés chez Jacqueson par sa gourmandise fruitée et la qualité de ses équilibres. Le plaisir ne retombe pas avec les rouges, bien au contraire !

Le nez nous séduit par sa dimension florale et aérienne, sur la tulipe, la rose rouge et les œillets. Côté fruits, les petits fruits rouges prennent le dessus, entre cerise Burlat, griotte, framboise et tarte à la fraise. Plus il s'aère, plus le vin déploie une dimension plus épicée, entre le suc de violette, la réglisse et le tabac brun. On sent même poindre une touche de cuir pleine fleur.

En bouche, ce Premier Cru Les Cloux se montre dense et charnu : nul doute que ses tanins encore un peu fermes se seront assouplis après deux ou trois années de cave. Les équilibres sont remarquables entre un noyau fruité concentré, sur la cerise, la prune rouge et la quetsche et une tension minérale et caillouteuse bien présente. La finale est longue, nette, parée d'un élevage particulièrement élégant. Un très beau premier cru au potentiel de garde évident.

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Les Cloux - 2018



Dégustation et accords

Robe : Violine

Nez : Pur et frais : tulipe, rose rouge et œillets. Petits fruits rouges entre cerise Burlat, griotte, framboise et tarte à la fraise. Une dimension plus épicée, suc de violette, réglisse, tabac brun. Cuir.

Bouche : Dense et charnue. Les équilibres sont remarquables entre un noyau fruité concentré, sur la cerise, la prune rouge et la quetsche et une tension minérale et caillouteuse très présente. La finale est longue et nette.

Accords mets-vins : Filet de canette rôti, sauce aux baies rouges.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée