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

On le sait, les Jacqueson ont su avec patience et constance se constituer, au fil des générations, un patrimoine viticole exceptionnel, englobant la plupart des meilleurs crus de Rully, dans les deux couleurs, ainsi que de Mercurey.

Chaque génération apporte sa pierre à l'édifice : dernière acquisition en date, une superbe parcelle de 2.5 hectares d'un seul tenant sur le Premier Cru Préaux (partagée avec Aubert de Villaine qui s'est porté acquéreur de l'autre moitié des 5 hectares mis en vente fin 2015). C'est maintenant au tour de Marie et Pierre Jacqueson de livrer leur interprétation de cet excellent terroir à pinot noir.

Le cru Les Préaux se situe juste en contrebas des Cloux : ici, la pente est plus douce, et les sols d'argiles un peu plus profonds, donnant au vin mâche et densité. Les vignes ont été plantées en 1990 et surtout, parfaitement travaillées par le précédent propriétaire, en suivant les principes d'une culture organique, sans intrant de synthèse.

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. Encore une fois, l'infusion très douce du pinot et l'élevage tout en délicatesse font de ce Premier cru Préaux à la robe violine un modèle de rouge dense, juteux mais effilé dans sa structure de bouche, doté d'une finale imprégnée de sol, à l'allonge spectaculaire.

Le nez exprime une dimension résolument fumée évoquant la suie, la houille et les cendres encore tièdes. Les notes florales sont délicates, sur la pivoine et la rose juste ouverte. Le fruité particulièrement gourmand oscille entre confiture de framboises et tarte aux quetsches juste sortie du four !

La bouche est juteuse et nourrissante, structurée autour d'un noyau fruité expressif et pur, sur des saveurs de cerises fraîches, de framboise mais aussi de brugnon et de noyau de pêche. Une touche de réglisse vient donner à la chair veloutée mais plutôt longiligne du vin un supplément de peps. La longueur de la finale, aux accents épicés marqués par le sol, est spectaculaire à ce niveau !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Violine

Nez : Gourmand et fumé : suie, houille et cendres encore tièdes. Les notes florales sont délicates, sur la pivoine et la rose juste ouverte. Le fruité oscille entre confiture de framboises et tarte aux quetsches

Bouche : Juteuse et nourrissante, structurée autour d'un noyau fruité expressif de cerises fraîches, de framboise, de brugnon et de noyau de pêche. Une touche de réglisse vient donner à la chair veloutée mais longiligne du peps. Longue finale épicée

Accords mets-vins : Magret de canard aux pêche, épaule d'agneau rôtie.

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