Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2019

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. Cet étincelant Rully 2019 du Domaine P & M Jacqueson est là pour nous le rappeler : incroyablement parfumé et expressif, terriblement gourmand mais précis et jamais stéréotypé, parfaitement équilibré entre sensualité et énergie, confort savoureux en bouche et imprégnation minérale, ampleur et finesse, il vous fera chavirer… pour un prix particulièrement 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 surtout très expressif ! Malheureusement pour nous, ces parcelles furent durement touchées par le gel du 5 avril 2019, entraînant une baisse considérable des rendements finaux.

Après un 2017 au style plutôt aérien, et un 2018 plus gourmand et généreux, ce 2019 réunit le meilleur des deux mondes et constitue peut-être pour nous le plus beau Rully que nous ayons goûté chez Jacqueson depuis 2006 ! Tout simplement… Le nez, incroyablement parfumé, s'ouvre sur des notes sensuelles d'huile d'amande douce, de noisettes grillées, de crème fleurette aux fruits blancs et de pêche. Viennent ensuite des évocations plus florales, fraîches et aériennes, entre cerfeuil, acacia, coriandre et eucalyptus, complétées d'agrumes subtils, sur le citron vert et la clémentine.

En bouche, la matière est ample et éminemment savoureuse : on se régale de fruits blancs entremêlés aux saveurs toniques des agrumes juteux. Une touche poivrée excite les papilles et annonce une finale jaillissante, pleine de fruits et de sol.

Complexité aromatique, qualité des équilibres, matière souple et soyeuse, imprégnation saline : il y a dans ce Rully tout ce dont on peut rêver, à un tarif particulièrement abordable. On ne peut que féliciter Marie et Pierre pour une telle réussite : bravo ! Malheureusement, la récolte fut extrêmement réduite cette année.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Expressif, sensuel mais frais : huile d’amande douce, noisettes grillées, crème fleurette aux fruits blancs et pêche. Cerfeuil, acacia, coriandre et eucalyptus, complétées d’agrumes subtils, sur le citron vert et la clémentine.

Bouche : Ample et éminemment savoureuse : on se régale de fruits blancs entremêlés aux saveurs tonique des agrumes juteux, une touche poivrée excite les papilles et annonce une finale jaillissante, pleine de fruits et de sol.

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 2027

Température de service : 11 à 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée