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

Voici certainement le plus confidentiel et l'un des vins les plus recherchés parmi les premiers crus de Rully. Il est situé à côté des Cloux, sur les meilleurs coteaux de l'appellation, mais aussi les plus pentus et délicats à travailler.

Ici, la famille Jacqueson exploite une toute petite parcelle, d'à peine 20 ares, plantée voici 30 ans. Elle bénéficie d'un sol de marnes et de calcaires bruns, recouverts d'une fine couche argilo-limoneuse. La forte pente favorise le caractère bien drainant de ce terroir, tandis que la vigne bénéficie d'une idéale exposition au levant.

Cette année, le 1er Cru Raclot offre un charme irrésistible, entre élégance florale et sensualité gourmande. Les notes de chèvrefeuille, de lys et de mimosa précèdent des arômes suaves et tendres de miel d'acacia, de pralin, de beurre d'Isigny et de caramel au beurre salé. On croque littéralement dans un fruit mûr et juteux, évoquant la poire Comice et la pêche blanche. Quelques fines notes de zeste de citron vert apportent une touche tonique à cet ensemble particulièrement charmeur.

La bouche n'est pas en reste : le vin se montre particulièrement complet. Il a parfaitement digéré son élevage et révèle une étoffe et une ampleur qui regardent clairement du côté des crus les plus réputés de la Côte d'Or ! On retrouve là encore la gourmandise des fruits secs et des fruits blancs beurrés, mais aussi une minéralité profonde, aux accents rocailleux, qui resserre et dynamise le milieu de bouche. La persistance de la finale est bluffante à ce niveau !

Nous tenons là le compagnon idéal d'une blanquette de poissons ou de volaille. Un délice.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Résolument charmeur : chèvrefeuille, lys et mimosa. Des arômes suaves et tendres de miel d'acacia, de pralin, de beurre d'Isigny et de caramel au beurre salé. poire Comice, pêche blanche, une touche de zeste de citron vert.

Bouche : On retrouve là encore la gourmandise des fruits secs et des fruits blancs beurrés, mais aussi une minéralité profonde, aux accents rocailleux, qui resserre et dynamise le milieu de bouche. Très longue finale.

Accords mets-vins : Blanquette de poissons. Risotto aux langoustines. Volaille de Bresse à la crème. Ris de veau aux trompettes de la mort.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée