

## Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2019



Tous les grands noms de la Côte chalonaise, comme Aubert de Villaine ou Vincent Dureuil, ont cherché à exploiter quelques rangs de vignes sur le 1er Cru Grésigny, tant la réputation de ce climat est grande.

Les Jacqueson ont la chance, depuis longtemps déjà, de cultiver une superbe parcelle de très vieilles vignes, plantées en 1950 sur ce climat réputé pour donner au vin une structure minérale, une finesse aromatique et un équilibre de tout premier ordre. Idéalement située à mi-coteau, la vigne s'enracine en profondeur sur ce terroir caillouteux et très calcaire. Sur ce millésime concentré et solaire, elle a parfaitement su aller chercher en profondeur cette fraîcheur qui faisait défaut en surface... Donnant au vin cette signature calcaire et iodée tout à fait typique.

Comme toujours au domaine, l'élevage dans le plus pur style bourguignon (un an en fûts avec moins d'un quart de fûts neufs) est redoutablement précis et s'efface pour laisser s'exprimer la qualité du fruit et la personnalité du terroir. Entre délicates notes florales, épices raffinées, tonicité des agrumes, mais aussi un fruité charnu et sensuel parfaitement équilibré par une fraîcheur iodée et aquatique, ce 1<sup>er</sup> cru Grésigny soyeux, dense mais parfaitement tendu en bouche offre un profil de grande classe.

L'équilibre et la grâce naturelle du vin se ressentent dès le premier nez avec ses évocations entremêlées de roche, d'algues, d'embruns, de plan d'eau entouré de verdure, de cerfeuil, de fleurs blanches, de lavande mais aussi de poires et de pommes, de brugnons, de prune, de pain d'épices et d'agrumes confits.

La bouche offre un volume sensuel et gourmand, plein de fruits blancs et jaunes juteux et bien mûrs : on pense aux poires Williams et Comice et aux fruits à noyau, mais aussi aux saveurs gourmandes d'ananas Victoria et de mangue. On pense aussi à la mandarine confite et à l'orangette qui apportent une excitante touche acidulée. La finale offre un équilibre magistral, l'équilibre d'un grand vin droit et tendu, profondément ancré dans le sol, salin et très persistant.

Pour qu'il commence à se livrer pleinement, nous vous invitons à patienter 2 ou 3 ans : il méritera alors d'être associé à des produits de la mer à la chair délicate et aux saveurs raffinées. On pense sole ou barbe grillée, mais aussi langoustines juste snackées. Excellent !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

## Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Complexe et gracieux : roche, algues et embruns, une plan d'eau entouré de verdure, cerfeuil, fleurs blanches, lavande mais aussi les poires et les pommes, le brugnon, la prune jaune, le pain d'épices et les agrumes confits.

Bouche : Un volume sensuel et gourmand, sur la poire Williams ou Comice, les fruits à noyau, l'ananas Victoria et la mangue. On pense aussi à la mandarine confite et à l'orangette qui apportent une touche acidulée excitante. Superbe finale tendue et saline.

Accords mets-vins : Sole ou barbue juste grillée, accompagnés d'une tombée de poireaux ou d'une fricassée de girolles. Langoustines snackées.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 et 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée