

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



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, à l'empreinte minérale expressive.

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 profond, 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. Le vin passe ensuite une année en fûts avec une proportion d'un quart environ de bois neuf. Encore une fois, l'infusion douce du pinot et l'élevage tout en délicatesse font de ce Premier cru Préaux à la robe plutôt claire évoquant un jus de framboise, un modèle de vin fin et délicat, au fruité expressif et redoutablement friand en bouche.

Le nez se montre déjà d'une belle complexité associant à une dimension fumée de suie, des notes fruitées acidulées et jaillissantes, sur la griotte, la framboise, la groseille et la prune rouge. Puis viennent les épices, qui renforcent encore le caractère tonique et enlevé du nez : on pense à la bergamote, au poivre Sichuan ou à des baies roses. La fraîcheur n'est jamais loin, sur des nuances à la fois iodées et végétales, entre feuilles de cassissier, de laurier et de mûrier.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre gourmandise et finesse : les fruits rouges bien mûrs se parent d'une dimension résolument poivrée, pimentée même, et d'une nuance sanguine que l'on percevait déjà au nez. L'acidité juteuse et parfaitement dosée stimule les papilles, tandis que la minéralité épicée s'imbrique parfaitement dans le fruit jusqu'au plus loin de la finale.

Idéal pour accompagner foie ou rognons de veau déglacés au vinaigre de framboise, mais aussi des des cailles aux raisins. A table !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



### Dégustation et accords

Robe : Violine à framboise, plutôt claire

Nez : Gourmand et fumé : suie, notes fruitées acidulées et jaillissantes, entre griotte, framboise, groseille, prune rouge et bergamote, poivre Sichuan, baie rose, une touche iodée, feuilles de cassissier, de laurier et de mûrier

Bouche : Bel équilibre entre gourmandise et finesse : les fruits rouges bien mûrs se parent d'une dimension résolument poivrée, pimentée même, et d'une nuance sanguine que l'on percevait déjà au nez. L'acidité juteuse et parfaitement dosée stimule les papilles

Accords mets-vins : Foie ou rognons de veau déglacés au vinaigre de framboise, mais aussi des volailles comme des cailles aux raisins.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 et 2030

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée