

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



Nous sommes ici sur une des parcelles historiques du Domaine Jacqueson, plantée voici plus de 50 ans sur un excellent terroir du finage de Rully. Située à mi-pente, au coeur du coteau des premiers crus, elle surplombe le village de Rully et bénéficie d'une parfaite orientation au levant. Le socle calcaire est recouvert d'une couche argilo-limoneuse riche en oxydes de fer, qui va contribuer à donner au vin son caractère charnu et gourmand.

Comme pour les blancs, Pierre et Marie Jacqueson soignent tout particulièrement le travail à la vigne, persuadés comme leur père Paul, que c'est là que tout se joue. Ils veillent tout particulièrement à labourer et griffer régulièrement les sols. Quant aux intrants de synthèse, ils sont bannis depuis bien longtemps !

Pour les rouges, les Jacqueson perpétuent un savoir-faire bourguignon ancestral : après un tri rigoureux et un égrappage total, les raisins restent en cuvaision 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.

Décidément, ce millésime 2019 chez Jacqueson se montre particulièrement friand et accessible : il associe avec générosité et franchise le charme des fruits rouges bien mûrs et des fleurs épanouies à des notes épicées et chocolatées qui apportent énergie et complexité. Ce 1^{er} Cru Les Cloux, résolument tourné vers le plaisir, nous en donne une belle illustration.

Le nez, pur et jaillissant, séduit par sa dimension florale affirmée, entre œillets rouges, roses anciennes et pivoines. Vient ensuite un fruit rouge parfaitement mûr, sur des notes de cerise burlat, griotte et framboise. Des évocations de laurier et d'eucalyptus apportent un souffle de fraîcheur. Au fil de l'aération, les épices s'affirment, d'abord sur une touche fumée évoquant le tabac de Virginie, puis le bois de Santal et enfin le tabac Turc, avec ses accents miellés et chocolatés. Une discrète touche de cannelle complète l'ensemble. C'est un délice !

En bouche, ce Premier Cru Les Cloux se montre tout aussi charmeur, avec son fruité gourmand, généreux, et ses tannins fins et aériens. On se régale de saveurs à la fois mûres et acidulées de groseille en gelée, de cerise avec son noyau, de prune rouge et de tomate de Marmande juteuse, complétées d'une nuance épicée évoquant la sauge cuite. La finale est longue, nette et tendue, imprégnée d'une minéralité finement poivrée et légèrement fumée. Si le vin se montre déjà ouvert et expressif, autorisant de le boire dans sa jeunesse avec beaucoup de plaisir, il est parfaitement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

structuré pour une garde de 6 ou 8 ans. Parfait sur une volaille rôtie, poulet ou oie, accompagnée d'un gratin Dauphinois ou de « rösti » de pomme de terre.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Violine dense

Nez : Pur et jaillissant : œillets rouges, roses anciennes et pivoines, cerise burlat, griotte et framboise, laurier, eucalyptus, tabac de Virginie puis tabac turc aux accents de miel et de chocolat noir.
Cannelle.

Bouche : Charmeuse, avec son fruité gourmand et ses tannins fins et aériens. Des saveurs à la fois mûres et acidulées de groseille en gelée, de cerise avec son noyau, de prune rouge et de tomate de Marmande. Sauge cuite. Finale tendue, finement poivrée

Accords mets-vins : Une volaille rôtie et son gratin Dauphinois. Filet de canette rôti, sauce aux baies rouges.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2031

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