

## Domaine P & M Jacqueson - Mercurey 1er Cru Champs Martin - 2019



Avec ce joli Mercurey 1<sup>er</sup> Cru 2019, intense, savoureux et déjà très expressif, Marie et Pierre Jacqueson (les enfants de Paul désormais aux commandes du Domaine) nous montrent à quel point ce grand nom de la Côte Chalonnaise excelle dans les deux couleurs !

La qualité du terroir des Champs Martin, parfaitement situé à mi-pente sur ce coteau exposé plein Sud, est repérée depuis bien longtemps : dès 1874, Antoine Budker en faisait, dans son classement de référence des terroirs du Sud de la Bourgogne et du Beaujolais, un cru de « première classe » ! Soulignons la parenté évidente des sols de marnes blanches, très caillouteux en surface, sur les Champs Martins, avec ceux de quelques célèbres crus de la Côte de Beaune toute proche, comme Blagny à Meursault par exemple.

La famille Jacqueson y exploite une belle parcelle d'un hectare et demi, partiellement replantée en 2006. Malheureusement, sur les Champs Martins comme dans tout leur vignoble, 2019 restera gravé dans les mémoires pour ses rendements très faibles, en baisse de près de 50% en moyenne par rapport à l'année précédente ! Il y eut d'abord un épisode de gel dévastateur le 5 avril, surtout sur le coteau des premiers crus, puis la coulure pendant la floraison, et, bien sûr, les épisodes caniculaires de l'été qui n'ont pas permis au raisin de beaucoup grossir.

Heureusement, les concentrations se révélaient admirables tout comme les acidités, parfaitement préservées. Il ne restait plus à Marie et Pierre qu'à sublimer cette excellente matière première à travers une vinification peu interventionniste et un élevage soigné. Chez Jacqueson, après un égrappage total, on privilégie une macération fermentaire d'une quinzaine de jours environ intégrant un pigeage quotidien, à des températures pas trop élevées. L'élevage en fûts s'étend sur une année avant que le vin ne repasse 3 à 4 mois en cuves avant d'être mis en bouteille.

S'il offre traditionnellement un profil plutôt tourné vers la garde, ce Mercurey 1<sup>er</sup> cru Champs Martin se montre cette année particulièrement avenant et expressif. On croque dans la cerise fraîche et la framboise, nimbées d'épices douces évoquant cannelle et poivre rose. On se régale de notes épanouies de fleurs rouges et noires, autour de l'œillet, de la pivoine et de la rose, complétées d'une touche de miel.

On aime en bouche ce jus séveux : la chair savoureuse des fruits rouges enveloppe nos papilles, autour de la fraise, de la framboise, de la griotte et du noyau de prune, relevés d'une dimension poivrée et d'une fine touche sanguine. Avec ses discrètes évocations de grain de café et de cacao, l'élevage se montre déjà bien fondu. La finale ample et fruitée,

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

pleine d'allant, se pare d'une nuance mentholée rafraîchissante. Un pur délice à apprécier d'ici 2 ou 3 ans sur un lapin sauce chasseur ou un rôti de veau accompagné d'un gratin Dauphinois.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine P & M Jacqueson - Mercurey 1er Cru Champs Martin - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflet violet

Nez : Ouvert et gourmand : la cerise fraîche et la framboise, nimbées d'épices douces évoquant cannelle et poivre rose. Des notes épanouies de fleurs rouges et noires, autour de l'œillet, de la pivoine et de la rose, complétées d'une touche de miel.

Bouche : Un jus séveux : la chair savoureuse et enveloppante des fruits rouges autour de la fraise, de la framboise, de la griotte et du noyau de prune, relevés d'une dimension poivrée et d'une fine touche sanguine. Nuances de cacao. Finale ample et mentholée

Accords mets-vins : Un lapin sauce chasseur ou un rôti de veau accompagné d'un gratin Dauphinois.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 et 2030

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée