Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Raclot - 2020

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. Un sol qui donne au vin ce charme sensuel et cette densité de structure souvent impressionnante. En outre, la forte pente favorise le caractère drainant de ce terroir, tandis que la vigne bénéficie d'une idéale exposition au levant et évite ainsi les chaleurs excessives des fins d'après-midi d'été.

Sur ce millésime 2020 concentré mais diablement équilibré, le 1er Cru Raclot offre un charme irrésistible, tout en volupté et en gourmandise texturée. La présence saline du sol et une touche de zeste d'agrumes viennent parfaitement contrebalancer cette sensation de plénitude.

Au nez, le vin se montre particulièrement expressif : on plonge dans un océan de sensualité entre la pêche jaune beurrée, l'ananas, la poire Williams et l'abricot rôti. On pense à un miel d'acacia, à une cire fraîche, à un caramel au beurre salé ou une crème délicatement vanillée. Les fleurs se montrent tout aussi voluptueuses, autour du jasmin, du muguet et du mimosa. Quel charme !

La bouche n'est pas en reste : savoureuse, dense mais élastique, elle est gorgée de saveurs de fruits blancs compotés, de jus d'ananas et de pêche rôtie. L'ampleur naturelle du vin, apportée par les marnes et soulignée par un élevage enveloppant et discret, s'équilibre avec une touche acidulée évoquant la clémentine et le pamplemousse.

La finale est superbe de puissance maîtrisée, de maturité, d'équilibre entre le fruit, l'alcool et l'acidité. La fin de bouche pleine d'un fruit savoureux se pare d'une touche d'agrumes salés qui finit d'exciter les papilles. Nous tenons là le compagnon idéal d'une blanquette de poissons ou de volaille. Succulent.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Raclot - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : Sensuel et charmeur : pêche jaune, ananas, poire Williams et pomme Boskoop beurrée passée au four. Miel fin, tarte à la mirabelle, caramel au beurre salé, crème d'Isigny, muguet et mimosa. pour la fraîcheur, une touche iodée et quelques agrumes.

Bouche : Savoureuse et élastique, gorgée de saveurs de pommes compotées, de jus d'ananas et de mangue rôtie. L'ampleur naturelle du vin, s'équilibre avec une touche acidulée évoquant la clémentine, le kiwi et le pamplemousse. Finale pleine et longue

Accords mets-vins : Blanquette de poissons ou de volaille. Risotto aux langoustines ou aux champignons sauvages. Ris de veau à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée