

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



Pour la première fois cette année, Marie et Pierre Jacqueson ont décidé d'isoler la production de cette petite parcelle qui appartient à leur tante et qu'ils exploitent en fermage. Leur père Paul avait l'habitude de vendre cette production confidentielle au négoce.

En ces temps de faibles rendements à répétition, entre gels tardifs et canicules, c'est un vrai plaisir de découvrir que la grande famille des Premiers Crus signés Jacqueson s'agrandit avec l'arrivée de ce Vauvry fort prometteur. Le lieu-dit Vauvry sur lequel se situe le cru doit son nom à l'évolution à travers les siècles du mot « vavre » (ou vaivre) qui désignait un lieu marqué par la présence cachée de l'eau, probablement sous la forme de sources et de ruisseaux souterrains.

Les vignes, parfaitement exposées au levant, ont été plantées au début des années 1980 sur ses sols mêlant calcaires et argiles brunes, typiques de la partie méridionale du coteau des premiers crus. Nous nous situons en effet au Sud du village, juste avant un autre cru fameux, Grésigny. Le sous-sol riche en marnes calcaires apportent ce bel équilibre entre une certaine densité de texture et une tension minérale effilée en bouche.

Comme toujours avec les Jacqueson, les maturités sont parfaitement justes et l'élevage sur lies est précis et maîtrisé : on ne tombe pas dans la facilité d'un boisé trop marqué, mais on cherche juste à sublimer les qualités aromatiques du raisin et l'identité du terroir.

Mission réussie avec ce Vauvry au nez charmeur et frais, évoquant la noisette, l'amande torréfiée, la pêche blanche, la prune jaune et le coulis de poire, le miel de fleurs blanches et le beurre manié. Au fil de l'aération, la présence des agrumes s'affirme, autour du pomelo et du citron confit, tout comme une dimension florale et finement anisée évoquant les jeunes pousses de cerfeuil en fleur.

En bouche, on retrouve la concentration texturée du millésime, autour des fruits blancs, des fruits à noyau et de la mangue, mais celle-ci s'accompagne d'une tension saline stimulante : elle étire et fait vibrer le vin sur les papilles. Elle annonce une longue finale sapide, associant prunes, pêches et agrumes. On se régale de bout en bout et on se dit que Marie et Pierre ont eu bien raison d'isoler ce nouveau cru parcellaire : la réussite est au rendez-vous et le succès garanti !

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



Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : Frais et charmeur : noisette, amande torréfiée, pêche blanche, prune jaune et coulis de poire, miel de fleurs blanches et beurre manié, pomelo et citron confit, cerfeuil en fleur, verveine.

Bouche : Concentration texturée du millésime, autour des fruits blancs, de l'abricot et de la mangue, mais celle-ci s'accompagne d'une tension saline stimulante : elle étire le vin et fait vibrer les papilles. Longue finale sur les fruits à noyau et les agrumes

Accords mets-vins : Un bar cuit en croute de sel et son beurre blanc, un risotto aux fruits de mer.



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