Domaine P & M Jacqueson - Mercurey 1er Cru Les Velley - 2020

Avec ce Mercurey 1er Cru Velley 2020, incroyablement gourmand, raffiné et énergique, 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. Ils nous livrent ici un des meilleurs Mercureys rouges goûtés depuis longtemps !

Le terroir de Velley occupe la partie méridionale du finage de Mercurey, en allant vers Saint-Martin sous Montaigu. Parfaitement exposé au levant, il offre aux vieilles vignes plantées en 1965 des sols caillouteux typiques, parsemés d'argiles brunes et de bans de marnes. Le secret d'un équilibre somptueux entre finesse et densité. Sur le millésime 2020, les opérations de tri, toujours très rigoureuses chez les Jacqueson, furent largement simplifiées : après un été très ensoleillé mais pas caniculaire, l'état sanitaire des raisins était magnifique, tout comme la qualité de leurs équilibres. Seuls les rendements se révélaient un peu décevants : les baies étant restées assez petites avec des peaux épaisses.

Il ne restait plus aux Jacqueson qu'à sublimer cette excellente matière première à travers une vinification peu interventionniste et un élevage soigné. Ici, 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 (intégrant 20% de bois neuf) s'étend sur une année avant que le vin ne repasse 3 à 4 mois en cuves avant sa mise en bouteille.

Dès le premier nez, ce 1er Cru Les Velley se distingue immédiatement par la sensation de finesse et de verticalité qu'il dégage : la finesse d'une minéralité calcaire énergique, évoquant les graviers mouillés par une pluie d'été, mais aussi de notes mentholées de feuille d'eucalyptus. Vient ensuite la fraîcheur de fleurs à peine écloses, roses en tête, et de cerises griottes acidulées et chocolatées. L'élevage raffiné apporte quelques nuances de bois de rose ou de palissandre et de fruits secs autour de la noisette, du pignon grillé et du sésame. Autant d'arômes qui se mêlent à des notes de jus de cassis et de myrtille, relevées d'une touche d'orange sanguine. C'est un délice.

Le plaisir monte encore d'un cran dans une bouche incroyablement dynamique, à la fois dense et effilée : la farandole généreuse de fruits juteux, entre cerises, mûres, quetsches et prunes rouges se pare d'une dimension épicée, tonique, évoquant le poivre rose, la baie de genièvre, le piment d'Espelette et le laurier frais. Avec son parfait équilibre entre écorce de bois précieux, minéralité charbonneuse et cette myriade de petits fruits rouges et noires qui entament une danse endiablée sur les papilles, le vin nous transporte loin. La finale sapide et d'une droiture

impressionnante nous régale et nous emmène vers une sensation de plénitude presque béate.

Un vin parfaitement juste et tellement hédoniste, qui vous régalera, aussi bien aujourd'hui que dans 10 ans, avec une viande des Grisons, un foie de veau à la Vénitienne servi avec une polenta, un magret de canard rôti et sa sauce aux fruits noirs ou encore un boudin noir aux pommes. Après un long passage en caves, vous pourrez bien sûr vous tourner vers le traditionnel bœuf bourguignon ou le non moins classique coq au vin !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Mercurey 1er Cru Les Velley - 2020

Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflet violet

Nez : Charmeur et frais : caillou mouillé, craie, menthe et eucalyptus, bouton de rose, griotte finement chocolatée, bois de rose, noisette, pignon grillé, jus de cassis et de myrtille, orange sanguine.

Bouche : Un jus séveux, effilée et dynamique. Cerises, mûres, quetsches et prunes rouges se parent d'une dimension épicée, tonique, évoquant le poivre rose, la baie de genièvre, le piment d'Espelette et le laurier frais. Finale sapide, complète

Accords mets-vins : Une viande des Grisons, un foie de veau à la Vénitienne servi avec une polenta, un magret de canard rôti et sa sauce aux fruits noirs ou encore un boudin noir aux pommes. Plus tard, un boeuf bourguignon ou un coq au vin.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée