

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2015



Le climat Margotés occupe la partie méridionale du finage des premiers crus de Rully. La parcelle exploitée par la famille fut replantée en 1999 par Paul Jacqueson. Elle bénéficie d'un terroir mêlant calcaires et marnes blanches, très similaire aux sols que l'on retrouve sur la Côte de Beaune, et d'une parfaite exposition au Sud-Est.

La qualité du terroir, la maturité optimale du fruit et le niveau de précision et de maîtrise des élevages pratiqués par les Jacqueson font de ce 1^{er} cru un parfait challenger de bien des vins de Puligny-Montrachet ! Nul doute qu'à l'aveugle, nous serions nombreux à nous y tromper...

Dès le premier nez, on est saisi par la sensation de finesse et d'élégance qui se dégage du vin, entre fleurs blanches, coriandre et fines notes de craie. Le toucher de bouche, particulièrement gracile et aérien, confirme notre impression. Voici un vin qui donne le sentiment de vous purifier, tant la pureté de son jus est impeccable. Que dire des équilibres alcool-fruit-acidité : comme toujours chez les Jacqueson, ils sont absolument impeccables ! Et la finale, entre minéralité et saveur de pamplemousse, vous entraîne très loin.

Voici une fort belle alternative aux blancs de la Côte de Beaune, à associer aujourd'hui avec un bar grillé ou, dans quelques années, avec un risotto aux noix de Saint-Jacques !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Margotés - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune citronné, reflets verts

Nez : Fin, aérien : fleurs blanches, cerfeuil, coriandre, calcaire. Fruits blancs, pamplemousse.

Bouche : Grande sensation de pureté, parfait équilibre, le vin s'étire harmonieusement. Longue finale minérale et fruitée. Presque typé "Puligny"...

Accords mets-vins : Poisson grillé aujourd'hui. Demain, un risotto aux Saint-Jacques ou des ris de veau braisés, accompagnés d'une sauce crémée aux pointes d'asperges.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée