Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2015

On oublie parfois à quel point les terroirs occupant les doux coteaux de Rully sont géographiquement et géologiquement proches de ceux, un peu plus au Nord, de Chassagne ou Puligny-Montrachet.

Ce Rully du Domaine Paul et Marie Jacqueson est là pour nous le rappeler : élégance florale, belle tension minérale, ampleur et persistance en bouche… le chardonnay donne ici un vin irrésistible, à un prix très raisonnable !

Le domaine exploite 4 parcelles distinctes, dont la récolte est vinifiée et élevée en fûts séparément, avant l'assemblage final en cuve puis la mise en bouteille. Exposée à l'est ou au sud, plus ou moins chargée en argiles et en marnes, chaque parcelle apporte ses nuances, pour un résultat particulièrement élégant, harmonieux et déjà très expressif !

Le nez combine à merveille notes minérales (sable, étoile de mer) et florales (acacia, chèvrefeuille, jacinthe). Le fruit, dominé par les fruits blancs et quelques saveurs d'agrumes, est très gourmand et surtout juste (ni trop mûr, ni trop boisé) : on reconnaît là la « patte » de Paul et Marie, soucieux de proposer un Rully fin et digeste, parfaitement équilibré. Un Rully qui semble nous purifier une fois en bouche, et qui s'allonge avec beaucoup de grâce.

Ce millésime 2015 est encore une fois une belle réussite : parfait pour accompagner poissons au beurre blanc ou viande blanche légèrement crémée, ou encore un chèvre ou un fromage fruité comme le beaufort.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très minéral et légèrement iodé : sable, étoile de mer. Fleurs d'eau, jacinthe. Pomme reinette, poire comice. Cerfeuil, coriandre. Miel

Bouche : Limpide et jaillissante. Beaucoup de jus et de fruit. Belle minéralité s'exprimant dans une allonge exemplaire de pureté.

Accords mets-vins : Bar grillé, daurade cuite au beurre, saint-jacques rôties. Dans 1 an ou 2 : blanquette de veau ou de volaille.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée