Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2015

Cette cuvée village est issue d'une seule et même parcelle, monopole de la famille, En bas de Vauvry. Elle est particulièrement bien située puisqu'elle occupe le bas de coteau d'un des 1ers crus les plus réputés de l'appellation, Grésigny. Jean-Baptiste apporte à ces vignes d'une quinzaine d'années un soin de tous les instants : labour régulier des sols argilo-calcaires, effeuillage, tri des grappes... Tout est fait pour sortir un jus sain et mûr.

Après des fermentations naturelles, ce 2015 a été élevé pendant un an à 15% en cuve (pour conserver un maximum de fraîcheur) et 85% en fûts (avec seulement 20% de fûts neufs). Suit ensuite une période de 4 mois où le vin est remis en cuve pour parfaire ses équilibres et finir de s'étoffer

Comme toute la gamme en 2015, ce Rully En Bas de Vauvry séduit immédiatement par la franchise et la richesse de ses arômes, mais aussi par son côté pulpeux et très complet en bouche. Fleurs blanches, lilas, poire pochée, pêche blanche, agrumes mûrs, notes briochées et finement épicées forment un bouquet généreux et d'une belle cohérence. La bouche est juteuse, dotée d'une belle chair. Toujours énergique, elle conserve une belle fraîcheur et révèle une persistance que l'on trouve rarement dans un « simple » Village.

Voici un compagnon idéal pour un apéritif dînatoire, entre gougères, saumon fumé et charcuterie blanche ! Ce Rully En Bas de Vauvry nous rappelle à chaque instant qu'un chardonnay de la Côte chalonnaise constitue une très belle alternative aux vins de la Côte de Beaune, à des prix très abordables...

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully En Bas de Vauvry - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très expressif. Raisin, pomme, pêche blanche, citrons jaune et vert. Chèvrefeuille, violette, lilas. Poivre blanc, réglisse. Beurre frais et brioche. Légères notes grillées.

Bouche : Juteuse et énergique. Beaucoup de fruits et de pulpe. Belle fraîcheur associée à une persistance rare pour un Village. Finale épicée et fruitée.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : gougères, charcuterie blanche, rillettes de thon à la ciboulette, saumon fumé. Poissons grillés.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020/2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.