

## Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully rouge - 2021



Si les fidèles de la Route des Blancs connaissent bien les chardonnays de Jean-Baptiste Ponsot, ils savent peut-être moins que celui-ci excelle également dans l'élaboration de pinots noirs francs, expressif et juteux.

Comme son blanc, son Rully rouge est issu de l'excellent terroir En Bas de Vauvry, seul climat en appellation village situé au cœur du coteau des premiers crus. La vigne est particulièrement bien située puisqu'elle est contigüe au bas d'un des crus les plus réputés de l'appellation, Grésigny. Si ce terroir fut oublié au moment du classement des premiers crus, c'est peut-être qu'il n'était encore qu'une prairie, acquise en 1910 par l'arrière-grand-père de Jean-Baptiste.

Conscients de la qualité de ce terroir, parfaitement exposé à l'Est et au Sud-Est, sur des sols calcaires caillouteux s'appuyant sur un typique substrat de marnes blanches, Jean-Baptiste et son père Bernard décident d'y replanter la vigne en 2000. Ici, les sols étaient parfaitement vierges de tout herbicide ou autre pesticide. L'important travail de plantation s'est achevé en 2009. Sur cette grande parcelle de plus de 3.5 hectares, le pinot noir n'occupe que 50 ares.

Pour son Rully rouge, après un double tri, sur pied puis sur table, Jean-Baptiste privilégie un égrappage suivi d'une macération pré-fermentaire à froid, pendant 4 à 5 jours, en cuve thermorégulée. Il augmente ensuite progressivement les températures, pour une cuvaison qui dure environ 3 semaines au total, sans abuser des pigeages et des remontages. Une fois entonné, le vin reste une année en fûts avant de repasser 3 mois en cuve où il regagne en tension et finit de s'homogénéiser.

Le vin séduit aujourd'hui par son expression fruitée autour des fruits rouges et noirs macérés, mêlant cerise, quetsche, prune rouge et une touche plus acidulée de groseille. Des notes toniques de vinaigre de framboise et de mûre sauvage précèdent une dimension plus épicée et balsamique. Le nez se pare progressivement de notes camphrées, de réglisse et d'eucalyptus, de résine et d'écorce d'orange ou de bergamote. Au fil de l'aération, l'expression des sols s'affirme, d'abord sur une touche de cendre encore tiède, puis sur des notes pierreuses évoquant brique pilée et poussière de roche. Violette, chrysanthème ainsi qu'une note de vieux cuir complète un bouquet expressif.

En bouche, la matière est fluide et traçante en entame. Plus on grume le vin, plus elle s'épaissit, déployant maintenant ses saveurs de gelée de mûre ou de griotte, de quetsches mêlées à une touche lactique évoquant la crème fouettée. Les fruits acidulés sont relevés de nuances épicées, évoquant bâton de réglisse, poivre vert et une touche citronnée rappelant

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

la verveine.

Côté association, on pense à de grands classiques bourguignons : œufs en meurette, escargots de Bourgogne au four, jambon persillé ou encore une terrine de pintade au poivre vert. Vous devriez vous régaler !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully rouge - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Rubis, plutôt clair

Nez : Gourmand, tonique : cerise, quetsche, prune rouge, une touche plus acidulée de groseille, vinaigre de framboise et mûre sauvage, camphre, bergamote, réglisse, eucalyptus, cendre, brique pilée, violette, chrysanthème, cuir

Bouche : Matière est fluide et traçante en entame. Plus on grume le vin, plus elle s'épaissit, déployant ses saveurs de gelée de mûre ou de griotte, de quetsches mêlées à une touche lactique évoquant la crème fouettée. Finale épicée (réglisse, poivre vert)

Accords mets-vins : Des classiques bourguignons : œufs en meurette, escargots de Bourgogne au four, jambon persillé ou encore une terrine de pintade au poivre vert.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2024 et 2032

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot

Culture : Raisonnée, principes biologiques.