

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Les Cloux - 2020



Nous sommes sur une des parcelles historiques du Domaine Jacqueson, plantée voici plus de 50 ans sur un excellent terroir du finage de Rully. Située à mi-pente, au cœur du coteau des premiers crus, elle surplombe le village de Rully et bénéficie d'une parfaite orientation au levant. Le socle calcaire est recouvert d'une couche argilo-limoneuse riche en oxydes de fer, qui va contribuer à donner au vin son caractère charnu et gourmand.

Comme pour les blancs, Pierre et Marie Jacqueson soignent tout particulièrement le travail à la vigne, persuadés comme leur père Paul, que c'est là que tout se joue. Ils veillent tout particulièrement à labourer et griffer régulièrement les sols. Quant aux intrants de synthèse, ils sont bannis depuis bien longtemps.

Pour les rouges, les Jacqueson perpétuent un savoir-faire bourguignon ancestral : après un tri rigoureux et un égrappage total, les raisins restent en cuvaision entre 15 et 18 jours avec un pigeage quotidien assez doux. Après l'entonnage, le vin passe ensuite une année en fûts avec une proportion d'un quart environ de bois neuf.

Le nez, joyeux, fringant, vous entraîne sur des sentiers bordés de haies de mûres et de cassis. Le bouquet plein de rondeur et de charme évoque un fruit mûr et tendre, des baies gorgées de sucre. Les arômes se font ensuite plus confiturés, denses et amples : on reconnaît maintenant la crème de cassis, la liqueur de sureau et la cerise confite. Les arômes floraux s'immiscent dans cet horizon lumineux, ensoleillé, avec des notes de pétale de rose, de pivoine et quelques touches mentholées diffuses. Ce dernier rideau s'ouvre enfin sur de subtiles fragrances empyreumatiques, entre tabac blond et fèves de cacao fraîchement torréfiées. Quelle gourmandise !

L'élégance et la fluidité de la matière pleine et riche s'imposent dès l'entame. Les tannins fins enveloppent pour mieux les révéler des fruits rouges et noirs, mûrs et gorgés de jus. On se régale de ce jus rond aux saveurs de confiture de groseille et de mûre. On mâche une pulpe épaisse qui finit par libérer quelques notes finement acidulées. La finale, délicatement fumée, convoque des notes pierreuses et des épices requinquantes comme le poivre gris. Un pur concentré de plaisir.

Ce Rully 1er Cru Les Cloux, gorgé de fruits pulpeux, s'accordera très bien avec des volailles rôties. Dans cinq à six ans il tiendra également compagnie à un bœuf bourguignon ou encore, pour les plus hardis, à une entrecôte grillée accompagnée d'une sauce chimichurri.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Les Cloux - 2020



Dégustation et accords

Robe : Violine dense

Nez : Pur et jaillissant : œillets rouges, roses anciennes et pivoinas, cerise burlat, crème de cassis, liqueur de sureau, framboise écrasée, laurier, eucalyptus, tabac de Virginie puis tabac turc aux accents de miel et de fève de cacao. Cannelle.

Bouche : Charmeuse, avec son fruité gourmand et ses tannins fins et aériens. Des saveurs à la fois mûres et acidulées de groseille en gelée, de cerise avec son noyau, de prune rouge et de tomate de Marmande. Sauge cuite. Finale tendue, finement poivrée

Accords mets-vins : Une volaille rôtie et son gratin Dauphinois. Filet de canette rôti, sauce aux baies rouges. Une entrecôte grillée accompagnée d'une sauce chimichurri



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée