

## Domaine P & M Jacqueson - Mercurey 1er Cru Les Velley - 2021



Cette cuvée est issue d'une parcelle de pinot noir acquise en 2011. Elle donna lieu à un long travail de restructuration. Mais le jeu en valait largement la chandelle !

Le terroir de Velley occupe la partie méridionale du finage de Mercurey, en allant vers Saint-Martin sous Montaigu. Parfaitement exposé au levant, il offre aux vieilles vignes plantées en 1965 des sols caillouteux typiques, parsemés d'argiles brunes et de bancs de marnes. Le secret d'un équilibre somptueux entre finesse et densité.

Entre le gel en avril et surtout, un printemps et une moitié d'été à la météo fraîche et arrosée, la saison 2021 ne fut pas une sinécure en Bourgogne. La lutte contre la pression constante du mildiou a demandé aux Jacqueson et leurs équipes de redoubler d'effort à la vigne. Mais lorsque l'on goûte ce 1er Cru, on se dit que le travail a payé : si les rendements étaient très faibles après le tri, Marie et Pierre ont su aller chercher des maturités abouties qui ont donné ce jus à la fois frais, très expressif et parfaitement soutenu par des tannins soyeux, veloutés.

Après 12 mois de vieillissement en fûts et une clarification au blanc d'œuf, le vin a été soutiré en douceur, avant la mise en bouteille, en cherchant avant tout à préserver l'éclat du fruit.

Dès le premier nez, un concentré de notes d'épices douces s'élève du verre. Le curry, le poivre de Sichuan et le clou de girofle s'imposent dans un tout premier temps et donne le la à ce 1er Cru résolument charmeur. La griotte, la myrtille et le cassis frais composent, avec quelques notes de sous-bois et d'humus, un fond profond et suave. Les élevages montrent également le bout de leur nez sur une fine nuance toastée de pain grillé. Une once fringante de zeste d'orange donne pour finir une tonique fraîcheur à ce jus expressif.

On aime son toucher de bouche racé et dynamique. Les petites baies de fruits rouges et noirs sillonnent votre palais. Le fruit acidulé et éclatant est bientôt finement enrobé d'épices, clou de girofle et poudre de curry en tête, mais aussi de pivoine et de tomate séchée. On perçoit dans ce concert, aux accents voluptueux, quelques expressions de noisette grillée, de fève de cacao et de raisin sec. Les tannins sont fins et supportent magnifiquement un boisé délicat. De la grande ouvrage, entre dentelle de Salamanque et orfèvrerie tolédane !

Ce cru de Mercurey racé et profond éclairera joliment un mijoté de joue de bœuf aux pruneaux, une entrecôte à la bareuzai ou encore un lapin à la moutarde. En fin de repas, misez sur des fromages à croûte lavée.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine P & M Jacqueson - Mercurey 1er Cru Les Velley - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflet violet

Nez : Charmeur et frais : caillou mouillé, craie, menthe et eucalyptus, bouton de rose, griotte finement chocolatée, bois de rose, noisette, pain grillé, jus de cassis et de myrtille, orange sanguine.

Bouche : Un jus séveux, effilée et dynamique. Cerises, mûres, quetsches et prunes rouges se parent d'une dimension épicée, tonique, évoquant le poivre rose, la baie de genièvre, le piment d'Espelette et le laurier frais. Finale sapide, complète

Accords mets-vins : Une viande des Grisons, un foie de veau à la Vénitienne servi avec une polenta, un magret de canard rôti et sa sauce aux fruits noirs ou encore un boudin noir aux pommes. Plus tard, un boeuf bourguignon ou un coq au vin.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée