

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Les Préaux - 2021



On le sait, les Jacqueson ont su avec patience et constance se constituer, au fil des générations, un patrimoine viticole exceptionnel, englobant la plupart des meilleurs crus de Rully, dans les deux couleurs, ainsi que de Mercurey.

Chaque génération apporte sa pierre à l'édifice : dernière acquisition en date, une superbe parcelle de 2.5 hectares d'un seul tenant sur le Premier Cru Préaux (partagée avec Aubert de Villaine qui s'est porté acquéreur de l'autre moitié des 5 hectares mis en vente fin 2015). C'est maintenant au tour de Marie et Pierre Jacqueson de livrer leur interprétation de cet excellent terroir à pinot noir, à l'empreinte minérale expressive.

Le cru Les Préaux se situe juste en contrebas des Cloux : ici, la pente est plus douce, et les sols d'argiles un peu plus profond, donnant au vin mâche et densité. Les vignes ont été plantées en 1990. Depuis l'origine, elles ont été parfaitement travaillées par le précédent propriétaire, en suivant les principes d'une culture organique, sans intrant de synthèse.

Après un tri rigoureux et un égrappage total, les raisins restent en cuvaison entre 15 et 18 jours avec un pigeage quotidien assez doux. Le vin passe ensuite une année en fûts avec une proportion très réduite cette année de bois neuf. Encore une fois, l'infusion douce du pinot et l'élevage particulièrement subtil et discret font de ce Premier cru Préaux à la robe claire, un modèle de vin charmeur et harmonieux, au fruité friand en bouche.

Le nez se montre particulièrement tendre et séducteur : on se régale de confitures aux fruits rouges juste refroidies de leur chaudron. On reconnaît la cerise, la fraise, la framboise et les prunes rouges. Autant de fruits qui s'entremêlent à des effluves de fleurs lascives, autour de la pivoine, de la rose épanouie, de la tulipe et de la violette. Une touche subtile de réglisse rafraîchit le propos et s'équilibre avec une note fumée évoquant l'âtre encore tiède. Il y a là beaucoup de puissance d'évocation et de poésie.

On est tout aussi séduit, en bouche, par le bel équilibre du vin au toucher tendre, soyeux : les confitures de fraises et de framboises sont relevées de fines nuances de poivre et de réglisse. On finit sur des évocations de noyau de quetsche, avec cette légère amertume stimulante. La matière est souple, elle ondoie avec naturel sur le palais : Pierre et Marie ont parfaitement maîtrisé leurs élevages d'une infinie délicatesse. Une gageure sur ce millésime 2021 subtil et aérien. Nul doute que le vin gagnera en profondeur de texture après 3 ans de cave.

Il vous réglera alors sur un foie ou des rognons de veau déglacés au

vinaigre de framboise, mais aussi un bon poulet fermier rôti, servi avec une jardinière de légumes du jardin.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Les Préaux - 2021



Dégustation et accords

Robe : Violine à framboise, plutôt claire

Nez : Gourmand : confiture aux fruits rouges, cerise, fraise, framboise et prunes rouges, pivoine, rose épanouie, tulipe et violette, fumée, cendre froide, réglisse subtile

Bouche : Bel équilibre entre un toucher tendre, soyeux, et une sensation de fraîcheur tonique épicée : prunes rouges et cerises bien mûres s'imbriquent avec les baies roses, la verveine, le bâton de réglisse, la baie de genièvre ou le clou de girofle

Accords mets-vins : Foie ou rognons de veau déglacés au vinaigre de framboise, un bon poulet fermier rôti, accompagné de ses petits pois du jardin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2033

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée, principes biologiques