

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Duo de Rully 1er Cru Molesme et La Fosse - 2020



En 20 ans, Jean-Baptiste Ponsot, tout juste quadra, s'est imposé comme un des vigneron bourgeois les plus dynamiques et talentueux de sa génération. Aussi à l'aise avec le pinot noir que le chardonnay, il a progressivement imposé ses cuvées parmi les toutes meilleures de l'appellation Rully. Sur un millésime 2020 décidément resplendissant dans les deux couleurs, il réussit deux premiers crus au fruit croquant, des vins à la fois charmeurs, denses mais énergiques, aux équilibres justes.

Ce Duo de premiers crus comprend :

- 1 bouteille de Rully 1er Cru La Fosse 2020 : cette petite parcelle de 25 ares exploitée depuis 2006 fut plantée en 1969. Jean-Baptiste a fait évoluer les pratiques culturales dans l'optique de mieux contrôler les rendements et d'obtenir des raisins plus petits, aérés et concentrés. Le vin se déploie avec charme et élégance autour de notes florales évoquant pivoine et œillets et d'une touche minérale de pierre frottée. La bouche offre une certaine sensualité au toucher, mais aussi beaucoup de finesse. On aime les saveurs croquantes de cerise, de mûre et de prune noire, relevées d'herbes aromatiques et d'épices, autour de la sauge, de la menthe, du poivre vert et de la réglisse. Un pinot d'une grande justesse, expressif et équilibré, qui vous réglera sur un foie de veau poêlé au vinaigre de framboise ou un boudin aux pommes. (Jancis Robinson 93/100 : La bouche est bien remplie et bien équilibrée. Juste un soupçon de boisé, mais il a beaucoup plus de vitalité que certains Côte d'Or 2020. Bravo!)
- 1 bouteille de Rully 1er Cru Molesme 2020 : parcelle-phare du Domaine, le 1er Cru Molesme est dans le giron familial depuis les années 1950. Les Ponsot y possèdent 3 hectares dont une bonne moitié est plantée en pinot noir. Au cœur du finage de l'appellation, à proximité du vieux Château, le Premier Cru Molesme occupe une position idéale de mi-coteau, là où le substrat argilo-calcaire s'enrichit de marnes rouges, riches en oxyde de fer, et confère au vin une intense minéralité. On aime son nez vif et gourmand, autour de baies rouges et de cerises Bigarreau sur un lit de confiture de fraises, de notes poivrées et d'une touche plus automnale de feuilles séchées. Tannins fins et acidité juteuse et rafraîchissante complètent la belle panoplie de ce fringant pinot noir. (RVF : 96/100, millésime 2019, Molesme évoque les belles framboises sauvages mûres, son boisé est précis et juste. La bouche est ravissante, tout en coulis, frais et juteux, quel velours !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce vin est remarquable de précision. Les plus patients s'en rendront compte !)

Quantité limitée à 3 Duos de Rully 1er Cru par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Duo de Rully 1er Cru Molesme et La Fosse - 2020



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques