

Domaine P & M Jacqueson - Mercurey 1er Cru Champs Martin - 2021



Marie et Pierre Jacqueson (les enfants de Paul désormais aux commandes du Domaine) réussissent, sur ce millésime 2021 pas évident à négocier, un 1^{er} Cru Les Champs-Martin particulièrement charmeur et friand, un petit bijou de gourmandise aux équilibres magnifiques, tendu et allongé par une trame minérale excitante.

La qualité du terroir des Champs Martin, parfaitement situé à mi-pente sur ce coteau exposé plein Sud, est repérée depuis bien longtemps : dès 1874, Antoine Budker en faisait, dans son classement de référence des terroirs du Sud de la Bourgogne et du Beaujolais, un cru de « première classe » ! Soulignons la parenté évidente des sols de marnes blanches, très caillouteux en surface, sur les Champs Martins, avec ceux de quelques célèbres crus de la Côte de Beaune toute proche, comme Blagny à Meursault par exemple.

La famille Jacqueson y exploite une belle parcelle d'un hectare et demi, partiellement replantée en 2006. Bien sûr, en 2021, elle n'a pas échappé au gel d'avril, même si le pinot noir, au débourrement un peu plus tardif, y a mieux résisté que le chardonnay. Les rendements sont restés bien faibles.

Bonne nouvelle cependant : les concentrations aromatiques étaient bonnes tout comme les acidités, parfaitement préservées. Il ne restait plus à Marie et Pierre qu'à sublimer cette rare mais jolie matière première à travers une vinification peu interventionniste et un élevage soigné. Chez Jacqueson, après un égrappage total, on privilégie une macération fermentaire d'une quinzaine de jours environ intégrant un pigeage quotidien, à des températures pas trop élevées. L'élevage en fûts s'étend sur une année avant que le vin ne repasse 3 à 4 mois en cuves avant d'être mis en bouteille.

Ce Mercurey 1er cru Champs Martin se montre cette année particulièrement gourmand et expressif. On se régale au nez de notes charmeuses et caressantes de confiture de fraises et de cerises, de coulis de mûre et de crème fouettée, de violette, de jacinthe et d'une note rafraichissante d'eucalyptus. On pense maintenant à une tarte à la framboise, relevée de touches épicées de réglisse et de poivre vert. Feuilles de mûrier ou de cassissier se mêlent à quelques nuances gourmandes de chocolat au lait et de cappuccino.

On aime en bouche ce jus séveux, gorgé de la chair savoureuse et finement acidulée de la griotte, de l'orange sanguine, de la prune rouge et de la quetsche, complétées d'une touche plus terrienne de jus de betterave. La trame minérale apporte beaucoup de dynamisme et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

d'allonge à la finale : c'est droit, gourmand mais tonique. La qualité des équilibres est excellente et l'apport discret de l'élevage, juste parfait.

Ce magnifique Mercurey vous réglera sur un jambon persillé, un coquelet rôti servi avec des petit pois, un boudin noir aux pommes, mais aussi des œufs en meurette ou un foie de veau à l'Anglaise. Un pinot succulent !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Mercurey 1er Cru Champs Martin - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflet violet

Nez : Charmeur, gourmand : confiture de fraises et de cerises, coulis de mûre, crème fouettée, violette, jacinthe, une note rafraichissante d'eucalyptus. Tarte à la framboise, réglisse, poivre vert, feuille de cassis, capuccino, chocolat au lait

Bouche : Un jus séveux, gorgé de la chair savoureuse et finement acidulée de la griotte, de l'orange sanguine, de la prune rouge et de la quetsche, complétées d'une touche de jus de betterave. La trame minérale apporte dynamisme et allonge à la finale

Accords mets-vins : une volaille rôtie, un foie de veau à la Vénitienne accompagné d'une polenta, un magret de canard rôti et sa sauce aux fruits rouges ou encore un boudin noir aux pommes. Morbier, Saint-Nectaire plutôt jeune



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