

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



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 coeur 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, et même un peu moins sur ce millésime 2021 à l'élevage particulièrement subtil et ajusté.

On tombe immédiatement sous le charme d'une belle robe rubis à croquer. Si le premier nez propose de nous alanguir au-dessus d'une corbeille de petits fruits rouges et noirs, entre myrtille, cerise et framboise. On est ensuite rattrapé par l'élégance de notes suggérant le sous-bois et les frondaisons. Des expressions finement épicées donnent une belle tenue au bouquet : on pense au curry, à la cannelle, à la noix de muscade mais aussi aux fruits secs, à une touche chocolatée ou à un zeste d'orange séché. Le nez racé, subtilement boisé et fumé, se révèle d'une grande délicatesse.

En bouche, on retrouve une texture enrobée de tannins très délicats. C'est finement épicé avec quelques notes de poivre gris et de poivre Sichuan, un peu plus mentholé. On se régale de fruits légèrement acidulés parmi lesquels la groseille à maquereau ou la fraise des bois. Le milieu de bouche s'ouvre sur des expressions plus suaves, de fruits rouges confiturés, de coulis de tomate, relevées d'une touche de réglisse. Quelques amers élégants en finale, une matière crayeuse et même quelques notes d'agrumes étirent et amplifient la fin de bouche. C'est délicieusement juteux.

Ce vin délicat accompagnera magnifiquement une oie farcie aux fruits secs ou, plus tard, une daube de joue de bœuf aux pruneaux.

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 - 2021



Dégustation et accords

Robe : Violine dense

Nez : Pur et jaillissant : œillets rouges, roses anciennes et pivoinés, cerise burlat, myrtille, 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 fraise des bois et de tomate de Marmande. Sauge cuite. Finale tendue, finement poivrée

Accords mets-vins : Une oie farcie aux fruits secs 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 2035

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