

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Vauvry - 2022



C'est en 2021 que Marie et Pierre Jacqueson ont décidé d'isoler la production de cette petite parcelle qui appartient à leur tante et qu'ils exploitent en fermage. Leur père Paul avait auparavant l'habitude de vendre cette production confidentielle au négoce.

Nous avons été conquis par le résultat : ce deuxième millésime, sensuel, chatoyant, gorgé d'un fruit gourmand et d'une trame empyreumatique lorgnant du côté de Chassagne-Montrachet, confirme tout le bien que nous pensons de leur initiative. L'installation durable de ce premier cru dans la gamme nous réjouit !

Le lieu-dit Vauvry sur lequel se situe le cru doit son nom à l'évolution à travers les siècles du mot « vavre » (ou vaivre) qui désignait un lieu marqué par la présence cachée de l'eau, probablement sous la forme de sources et de ruisseaux souterrains.

Les vignes, parfaitement exposées au levant, ont été plantées au début des années 1980 sur des sols mêlant calcaires et argiles brunes, typiques de la partie méridionale du coteau des premiers crus. Nous nous situons en effet au Sud du village, juste avant un autre cru fameux, Grésigny. Le sous-sol riche en marnes calcaires apporte ce bel équilibre entre une certaine densité de texture et une tension minérale effilée en bouche.

Comme toujours avec les Jacqueson, les maturités sont parfaitement justes et l'élevage sur lies est précis et maîtrisé : on ne tombe pas dans la facilité d'un boisé trop marqué, mais on cherche juste à sublimer les qualités aromatiques du raisin et l'identité du terroir.

Mission réussie avec ce Vauvry aux parfums suaves et charmeurs, évoquant le calisson d'Aix, l'anis de Flavigny et la bêtise de Cambrai, mais aussi le suc de violette, la fleur de vigne, la bergamote et une subtile nuance camphrée. Le fruit, mûr et expressif, se déploie autour de déclinaisons de pêches, du fruit de la passion et de la mangue ou de l'abricot rôti. Au fil de l'aération, la présence des agrumes s'affirme, autour d'une clémentine flambée et du citron confit.

En bouche, on retrouve la concentration texturée du millésime, doublée d'une acidité juteuse et expressive, qui dynamise un important volume de fruit. Fraîcheur et empyreumatisme épicé se croisent dans un dialogue nourri, excitant : d'un côté la pêche jaune rôtie, l'orange flambée, mais aussi le poivre Sichuan, le wasabi ou le safran, de l'autre des saveurs stimulantes de fruit de la passion et de zeste de mandarine. La finale est parcourue d'une trame minérale resserrée, relevée de notes de gingembre et de piment.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

A court terme, optez pour de grosses gambas ou des langoustines flambées, à la plancha. Plus tard, on ira volontiers sur un cabillaud rôti en croûte de noisettes, une sole grillée servie avec des gnocchis, des ris de veau à la crème ou un vol-au-vent. Succès garanti.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Vauvry - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or jaune

Nez : Suave et charmeur : calisson d'Aix, anis de Flavigny, bêtise de Cambrai, suc de violette, fleur de vigne, bergamote, nuance camphrée, pêches, fruit de la passion, mangue, abricot rôti, clémentine flambée, citron confit.

Bouche : Concentration texturée, acidité juteuse, expressive dynamisant le volume de fruit. Fraîcheur et empyreumatisme épicé (pêche jaune, orange, poivre Sichuan, wasabi, safran, fruit de la passion, mandarine). Finale minérale relevée de gingembre et de piment.

Accords mets-vins : A court terme, optez pour de grosses gambas ou des langoustines flambées, à la plancha. Plus tard, on ira volontiers sur un cabillaud rôti en croûte de noisettes, une sole grillée servie avec des gnocchis, des ris de veau à la crème ou un vol-au-vent.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée