Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Montpalais - 2022

Cette cuvée emblématique du Domaine est issue des plus vieilles vignes de la propriété, essentiellement plantées par le grand-père de Jean-Baptiste en 1954. Le Montpalais occupe le haut du coteau historique des premiers crus de l’appellation et surplombe un autre célèbre cru, La Pucelle. La pente est ici très prononcée. Le sol de calcaires bruns et de marnes fines s’appuie en profondeur sur un socle de marnes blanches et de calcaires « de Nantoux », que l’on retrouve aussi en Côte d’Or, du côté de Pommard par exemple.

Ce terroir, bien drainant et exposé majoritairement au Sud-Est, offre un autre avantage : il ne gèle presque jamais. En 2022, le raisin a bénéficié du bel ensoleillement estival pour mûrir régulièrement et parfaire sa concentration aromatique. Les vieilles vignes, enracinées très profondément, n'ont pas souffert de stress hydrique et ont donné des raisins juteux et concentrés, aux équilibres proches de la perfection.

Après un pressurage très doux, une fermentation sur levures indigènes et un élevage d’un an en fûts, puis en cuve, toujours aussi maîtrisé, ce 1er Cru Montpalais se révèle aujourd’hui sous un jour particulièrement gourmand et sensuel.

Le nez s’ouvre dans une explosion de fruits mûrs et expressifs, autour d’une déclinaison de pêches, de fruits blancs marinés, d’ananas, de mangue et d’un soupçon d’abricot. On reconnaît aussi une prune un peu acidulée ainsi que la mandarine. A l’aération, des notes plus toniques et épicées se font jour évoquant la réglisse, la baie de genièvre et le clou de girofle. Un singulier cocktail d’infusion d’herbes aromatiques et de miel évoque le Melfor, plus connu en Alsace et Outre-Rhin. La vague d’épices continue de monter progressivement, en véritable marqueur de ce millésime 2022 : curcuma, poivre blanc et noix de muscade s’élèvent maintenant du verre.

La belle générosité du fruit se confirme dans une bouche au toucher ample, soyeux : l’entame charrie de succulentes saveurs de coulis de fruits blancs et jaunes, de mangue, de fruit de la passion un peu acidulé et d’orange sanguine. Poivres et piments (d’Espelette surtout) ne sont jamais loin, titillant des papilles déjà en émoi. Confiture d’abricot et marmelade anglaise complètent un milieu de bouche particulièrement expressif. La finale, d’une grande précision, se resserre autour d’une trame à la densité tannique venue du sol : elle se prolonge de longues secondes sur un mélange stimulant d’agrumes et de poivres.

Nous vous recommandons de laisser ce 1er Cru Montpalais parfaire ses équilibres pendant 2 à 3 ans en cave. Il resplendira alors pour

accompagner une cuisine plutôt crémeuse : on pense à une escalope de veau à la crème et champignons, servie avec des tagliatelles fraîches, des suprêmes de poulet de Bresse aux girolles, une cassolette de noix de Saint-Jacques et palourdes au safran et champignons. En fin de repas, que diriez-vous d'un Brillat-Savarin truffé ?...

Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jean-Baptiste Ponsot - Rully 1er Cru Montpalais - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Expressif, fruité et épicé : pêches, fruits blancs marinés, ananas, mangue, abricot, prune, mandarine, réglisse, baie de genièvre, clou de girofle, infusion d'herbes aromatiques et de miel, curcuma, poivre blanc, noix de muscade.

Bouche : Toucher ample, soyeux, coulis de fruits blancs et jaunes, mangue, fruit de la passion, orange sanguine. Poivres et piments, milieu de bouche particulièrement expressif et enthousiasmant. Longue finale précise, trame tannique, et entre agrumes et poivres.

Accords mets-vins : Escalope de veau à la crème et champignons servie avec des tagliatelles fraîches, des suprêmes de poulet de Bresse aux girolles, une cassolette de noix de Saint-Jacques et palourdes au safran et champignons. En fin de repas, un Brillat-Savarin truffé.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.