Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2016

Tous les grands noms de la Côte chalonnaise, comme Aubert de Villaine ou Vincent Dureuil, ont cherché à exploiter quelques rangs de vignes sur le 1er Cru Grésigny, tant la réputation de ce climat est grande.

Les Jacqueson ont la chance, depuis longtemps déjà, de cultiver une superbe parcelle de vieilles vignes, plantées en 1950 sur ce climat réputé pour donner au vin une structure minérale, une finesse aromatique et un équilibre de tout premier ordre. Idéalement située à mi-coteau, la vigne s'enracine en profondeur sur ce terroir caillouteux et très calcaire.

Comme toujours au domaine, l'élevage dans le plus pur style bourguignon (un an en fûts avec moins d'un quart de fûts neufs) est redoutablement précis et s'efface pour laisser s'exprimer la qualité du fruit et la personnalité du terroir : entre délicates notes florales, épices raffinées et texture soyeuse, presque veloutée en bouche, ce 1er Cru Grésigny séduit immédiatement par son ampleur et sa grâce.

L'équilibre se ressent dès le premier nez dominé par le chèvrefeuille, l'aubépine, la jonquille, les fruits blancs, la pêche et de délicates notes de noisette fraîche, de nougat et de brioche. Un équilibre que la sensation en bouche confirme : le vin se fait à la fois caressant, charnu et toujours frais et dynamique. La fin de bouche est longue, parfaitement tendue sur de fins amers épicés : excitant !

Tout est parfaitement en place dès aujourd'hui et pour les dix prochaines années. Comme souvent avec les vins des Jacqueson, on se dit que ça a l'air tellement facile de faire un grand vin et tellement naturel surtout…

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru Grésigny - 2016

Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Elégant et complet : aubépine, chèvrefeuille, jonquille, pomme Boskop, pêche blanche, nougat, noisette, citron mûr, brioche...

Bouche : A la fois ample, veloutée, avec une belle fraîcheur citronnée. Caressante mais bien retendue sur la finale, jolis amers, épices raffinées, grosse persistance.

Accords mets-vins : Sole meunière, bar ou saint-pierre au beurre blanc. Blanquette de veau. Volaille à la crème et aux girolles. Beaufort.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée