

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2016



Voici une des cuvées emblématiques du Domaine qui possède une superbe parcelle de 2.5 hectares d'un seul tenant sur les 7 que compte le célèbre 1^{er} Cru.

Situé à mi-pente, au cœur de la zone des Premiers Crus, le climat La Pucelle bénéficie d'un sol argilo-calcaire plutôt brun et d'une exposition dominante au Sud-Est. C'est un des climats les plus précoces de l'appellation. Les vignes de 25 ans en moyenne livrent ici un vin d'une ampleur remarquable.

Conscients de la qualité de ce terroir, Paul et Marie Jacqueson ont choisi de pratiquer ici une culture raisonnée, très respectueuse des sols : point d'herbicides ou autres pesticides mais des labours et griffages réguliers, des vendanges et un tri manuels. L'élevage sur lies est toujours précis et très maîtrisé : chez Jacqueson, 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'apport du terroir.

Mission brillamment accomplie : ce Premier Cru La Pucelle impressionne par sa stature et sa puissance, parfaitement maîtrisée. Dès le premier nez, la qualité de son fruit s'avère remarquable, autour des fruits blancs, pomme et prune Reine-Claude en tête. On aime aussi son végétal fin et ses notes délicieusement minérales et iodées, évoquant silex frotté et pince de crabe.

Il développe en bouche de la matière, sur la pomme et la poire Williams, et une très belle énergie, portée par des saveurs citronnées. Force, profondeur, droiture : ce vin ne biaise jamais et s'étire très longtemps en bouche. Plus Yang que Yin, ce 1^{er} Cru La Pucelle n'est pas sans rappeler certains grands sancerres de terroir, comme ceux de Gérard Boulay par exemple...

Ce Rully se prête évidemment à une belle gastronomie maritime, de poissons grillés ou en sauce, de crustacés cuits au bleu. Parions en outre qu'il ne va cesser de se magnifier dans les 5 prochaines années, vieillissement qui apportera encore plus de densité à ce vin déjà brillant et généreux !

Domaine P & M Jacqueson - Rully 1er Cru La Pucelle - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune citronnée

Nez : Sophistiqué et puissant! Pince de crabe, coquilles d'huîtres. Pierre frottée. Fleurs blanches. Pomme, reine-claude. Légères notes agrumées.

Bouche : Fraîcheur et précision en attaque. Beaucoup de fruit et de densité en milieu de bouche, très longue finale intense, profonde.

Accords mets-vins : Poissons nobles rôtis au beurre. Risotto aux fruits de mer. Viande blanche crémée : ris de veau, blanquette. Rable de lapin en ballotine. Fromage de vache bourguignon (langres...).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure en bouteille).



Caractéristiques techniques

Appellation : Rully

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée