Pierre et Marie JACQUESON - LES CLOUX 2025 - Rully 1er cru

75 cl Rouge Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Rully 1er cru



La note by Christian Walter

94-95/100

En 2006, Paul passe le relai à sa fille Marie et en 2015 à son fils Pierre qui s'appliquent désormais à pérenniser le savoir-faire familial. Aujourd'hui, le domaine est composé de 18 hectares, situés majoritairement à Rully, ainsi qu'à Mercurey et Bouzeron. Pierre et Marie Jacqueson contribuent largement à la renommée retrouvée de l'appellation Rully. Infatigables avocats de ces magnifiques terroirs argilo-calcaires de la Côte chalonnaise, les Jacqueson se sont révélés au fil des années comme des vignerons et des vinificateurs hors pair. Lorsque l'on goûte les blancs et les rouges du Domaine, on comprend parfaitement l'actuel succès de Rully : toutes les qualités des grands bourgognes blancs sont réunies dans le verre... à un prix encore très raisonnable !

Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Jacqueson Pierre & Marie (Rully, Mercurey)

Henri JACQUESON a créé l'exploitation en 1946. Rully étant alors méconnu pour ses vins, il agrandit son domaine en acquérant différentes parcelles, et contribue au développement de l'appellation. Paul Jacqueson est venu seconder son père en 1972 et reprend les rênes du Domaine. Il a poursuivi le travail de son père en œuvrant toujours pour une plus grande qualité. Marie et Pierre, fille et fils de Paul, travaillent aujourd'hui au domaine. La relève est assurée.

Le domaine est composé de 13 hectares, situés majoritairement à Rully, ainsi qu'à Mercurey et Bouzeron. Le Domaine produit 60% de Blancs et 40% de Rouges. Après des vendanges manuelles, les vins sont vinifiés dans le respect des traditions bourguignonnes puis élevés durant 12 mois, 100% en fûts de chêne, dont 20 à 25% de fûts neufs.

Ici la viticulture est raisonnée. Le domaine respecte scrupuleusement les doses d'homologation et fixe des seuils de tolérance afin de limiter au maximum la pollution liée à l'utilisation de ces produits. Le domaine travaille en corrélation avec un organisme de protection des végétaux. La lutte prophylactique permet d'agir en amont sur les facteurs favorisant le développement de maladies. C'est le cas du

désherbage mécanique et manuels, labours, inter-ceps) et manuel. Pas d'utilisation de désherbants.

Le domaine effectue un ébourgeonnage méticuleux afin de limiter l'entassement de végétation, l'humidité et donc le risque de développement de mycoses (6 raisins par cep maximum).Rognage et écimage sont effectués régulièrement pour favoriser l'aération, toujours dans le but d'éviter l'apparition de parasites.

Les vendanges se font exclusivement à la main, et dans de petites caisses afin d'éviter toute macération des jus avec la peau du raisin, et ne pas entasser les grappes pour que les raisins arrivent entiers. Les raisins sont ensuite triés avec la plus grande vigilance sur une table de tri surveillée par six personnes au minimum. Puis ils sont égrappés et amenés dans des cuves thermo-régulées par petite quantité dans des bennes, ceci afin d'éviter que les baies soient abîmées par une vis sans fin.

Le vin

Mûr et concentré, les Cloux, vigne plantée en 1967, offre la pureté d'un pinot bien géré, profond et charnu, un ruban de framboises, doté de tanins enrobés et au potentiel d'au moins dix ans. Sa minéralité participe à sa longueur et sa complexité. Un vin à nouveau impressionnant. (RVF, millésime 2020, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Il y a du nouveau chez Jacqueson, le dynamique Paul a pris sa retraite et Marie, sa fille installée au domaine depuis 2006 a été rejointe par son frère Pierre, qui a décidé d'interrompre sa carrière d'enseignant. Tous deux s'appliquent à pérenniser le savoir-faire familial et rien n'est laissé au hasard, une viticulture raisonnée et intelligente sur les 13 hectares de l'exploitation, des vinifications très maîtrisées. (Bettane & Desseauve, producteur de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

La famille Jacqueson a beaucoup œuvré pour la réputation de l'appellation Rully, avec Henri, qui fonde le domaine en 1946, puis Paul, à partir de 1971, et désormais Marie en 2006 et son frère Pierre depuis 2015. Ces trois générations n'ont cessé de faire progresser la qualité, produisant avec régularité des vins vinifiés en levures indigènes qui font honneur à la Bourgogne, avec une égale réussite en blanc comme en rouge, ce qui n'est pas si fréquent. On trouvera ici une gamme fort diversifiée, avec pas moins de neuf premiers crus à Rully et trois à Mercurey, et des entrées de gamme des plus soignées, comme l'excellent Bouzeron, le tout à des tarifs restés fort sages. La justesse des élevages en barriques, l'harmonie et la franchise de saveurs qui se dégagent de chaque vin, ainsi que leur régularité sans faille depuis de nombreux millésimes, sont autant de raisons de récompenser le domaine d'une seconde étoile cette année.
Les vins : en rouge, Les Chaponnières est vif et sapide, tout en franchise de fruit. Juteux et ample, Préaux est très savoureux, serti par un élevage d'une grande justesse. Infusé et précis, Les Cloux va plus loin en complexité et finesse. En mercurey, Les Naugues déploie une chair moelleuse et étoffée, parsemée de petits tanins friands, et Les Velley livre un fruit plus noir, avec des notes de suie et de réglisse. En blanc, le Bouzeron est convaincant dans sa tension et sa fraîcheur crayeuse. Tonique, profilé, le simple Rully est bien en place, comme Grésigny, le plus profond, cohérent et complet avec ses fins amers. Avec sa chair alanguie et tendre, Margotés est moins complexe, et La Pucelle impressionne par sa persistance et sa tenue, nuancé d'une fine note de botrytis. (RVF, (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable), noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** 1er cru

- **Terroir :** Parcelle de 1h26, située au milieu du coteau principal de Rully, plantée en 1967. Exposition Sud-Est, Sol bruns calcaires et calciques très caillouteux et colluvions limono-argileuses.
- **Vignoble :** Taille Cordon de Royat puis ébourgeonnage sévère: 6 raisins par cep. Vendanges manuelles en caisses, table de tri, éraflage, encuvage par gravité.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Macération à froid (entre 5 et 10 C°) entre 3 et 6 jours, puis fermentation alcoolique, cuvaison de 2 à 3 semaines. La fréquence des remontages ou des éventuels pigeages dépend de l'année et est décidée après dégustation.
- **Elevage :** 100% en fûts dont 20% de fûts neufs durant 12 mois. 1 soutirage au mois de juillet, suivi d'un collage au blanc d'œuf fût par fût. Mise en bouteille sans filtration.
- **Millésime :** 2025
- **Consommation :** à boire entre 2029 et 2035
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse