

## Paul & Marie JACQUESON, Rully 1er cru "LES CLOUX" 2023

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



### La note by Christian Walter

**94/100**

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 vigneron 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, Côte Chalonnaise)

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, puis Paul, et désormais Marie et son frère Pierre. 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, en blanc comme en rouge. Les 2020 et 2021 nous ont séduits, confirmant la grande forme du domaine.

Les vins : dominante mentholée dans le bouzeron, tonique et frais, vin sincère et sans fard qui roule sur la langue et se fait persistant. Assez tendre, un peu acidulé en finale, le rully blanc se présente bien accessible et fin. Nez assez pointu dans La Pucelle, un blanc tonique et caillouteux à la finale aiguisée, doté d'un souffle frais et citronné en finale. La vigne de Grésigny donne un blanc équilibré et tendre, mais assez marqué par le bois : ses notes de cannelle et de fleurs du verger lui apportent de la gourmandise. Deux beaux mercurey rouges, Les Velleys vif et friand, un rien austère, et Les Champs Martin délié et fuselé, plus élégant. Clos de la Renarde 2019 offre un caractère solaire mais juteux, avec une trame allongée par la proportion d'une moitié de raisins en vendange entière : très juteux et salivant en finale. Le 2020 affiche une texture plus crémeuse, une acidité plus en exergue et une grande profondeur de chair : encore immature, il a besoin d'harmoniser ses composantes. (RVF, Star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1\*/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** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2031
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse