walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Pierre et Marie JACQUESON - LA PUCELLE 2025 - Rully 1er cru

75 cl Bourgogne, Côte Chalonnaise 1er cru



La note by Christian Walter

94+/100

Une famille pionnière de l'appellation Rully
Fondé en 1946 par Henri Jacqueson, le Domaine P. & M. Jacqueson a largement contribué à la renaissance et à la reconnaissance de Rully en Bourgogne. Après Paul Jacqueson, ses enfants Marie et Pierre perpétuent aujourd'hui cette tradition familiale. Leur exigence et leur connaissance des parcelles ont fait du domaine une référence incontournable de la Côte Chalonnaise, appréciée pour la précision et la régularité de ses vins.

Un vignoble de caractère entre Rully et Mercurey
Le domaine exploite environ 18 hectares, principalement à Rully, mais également à Mercurey et Bouzeron. Les sols argilo-calcaires et la diversité des expositions permettent au chardonnay d'exprimer fraîcheur, finesse et minéralité, tandis que le pinot noir donne des rouges fruités, structurés et élégants. Les Premiers Crus de Rully révèlent toute la richesse de ces terroirs, avec des expressions distinctes selon les climats.

Un savoir-faire traditionnel et des vinifications précises
Les vendanges sont manuelles et les raisins font l'objet d'une attention rigoureuse. Les vinifications privilégient l'expression du fruit et l'identité de chaque parcelle. Les élevages en fûts de chêne, généralement d'environ douze mois, apportent de la texture et de la complexité sans prendre le dessus sur le vin. Les blancs se distinguent par leur tension et leur équilibre, tandis que les rouges conjuguent profondeur, tanins fins et fraîcheur. 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 !

La sélection Walter-Wine : toute la richesse des terroirs de Pierre et Marie Jacqueson
Walter-Wine.com propose une gamme particulièrement représentative du Domaine Jacqueson, avec de belles expressions de Rully, Mercurey et de leurs Premiers Crus. En blanc, retrouvez le Rully 2024 (92/100) et le nouveau Rully 2025 (92–93/100), les Premiers Crus Les Margotés 2023 et 2024 (93–94/100), Vauvry 2024 (93/100), ainsi que La Pucelle 2025, remarquable avec 94+/100. Côté rouge, les amateurs pourront découvrir Les Cloux 2023 (94/100) et son nouveau millésime 2025 (94–95/100), sans oublier Préaux 2025 (94–95/100). À Mercurey, le Premier Cru Les Champs Martin 2021 (94/100) et le 2022 (94–95/100) complètent cette sélection. Une gamme riche et cohérente, des appellations villages aux Premiers Crus, qui met en lumière toute la précision des chardonnays et la finesse des pinots noirs de la famille Jacqueson. À découvrir chez Walter-Wine.com.

Jacqueson Pierre & Marie (Rully, Mercurey)

Le vin

Ce climat est très précoce en maturité et produit des vins d'une grande droiture, et d'une belle finesse.

Alliage de craie et zeste d'agrumes dans la Pucelle, prolongé de fins amers en ressenti d'austérité noble, qui devrait évoluer à merveille. (RVF, millésime 2024, noté 93/100)

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 :** 93/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Parcelle de 2h44 située à mi-coteau, au sud de l'appellation, plantée en 1992. Exposition est. Sols bruns calcaires, très caillouteux, sur des calcaires fissurés. Quelques colluvions argileuses.
- **Vignoble :** Taille Guyot simple. Vendanges manuelles, tri, pressurage direct, débourbage par gravité et fermentation alcoolique en fûts.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Après 24 heures ou 36 heures, nous tirons les jus clairs et quelques bourbes "dorées", riches en nutriments, pour les entonner directement en fûts où se déroulera la fermentation alcoolique.
- **Elevage :** 100% en fûts dont 15% à 20% de fûts neufs durant 12 mois. Mise en bouteille précédée d'une légère filtration.
- **Millésime :** 2025
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2035
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de coeur :** Oui