



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Paul & Marie JACQUESON, Mercurey 1er Cru "LES CHAMPS MARTIN" 2022

75 cl Rouge Bourgogne, Côte Chalonnaise AOC Mercurey Les Champs Martin 1er cru



La note Le Meilleur Du Vin

93/100

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 !

Paul et Marie JACQUESON, des vins d'une grande régularité, vinifiés en levures indigènes, qui font honneur à la Bourgogne, en blanc comme en rouge. Le-meilleur-du-vin.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

Le grand rouge du domaine est Champs Martin apprécié pour sa patine, sa complexité d'arômes mûrs et colorés, son boisé fin. La bouche déroule un ruban de fruits mûrs et juteux. (RVF, millésime 2016, noté 94/100)

Champs Martin déborde de fruit, sa carrure de premier cru épaula la trame du vin, le boisé sertit l'ensemble, un vin à la garde confortable. (RVF, millésime 2018, 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, puis Paul, et désormais Marie et son frère Pierre. Ces trois générations n'ont cessé de faire progresser la qualité des vins de ce domaine familial, produisant avec régularité des vins qui figurent parmi les plus fins de Bourgogne. Ils affichent une rare harmonie, ce qui est moins populaire, mais satisfait davantage l'amateur. Le domaine fait preuve d'une égale réussite en blanc comme en rouge. À partir du millésime 2016, deux nouvelles parcelles, La Barre et Fromanges, donnent un rully-village blanc.

Grésigny tient son rang : frais et mûr, c'est une réussite. Ses arômes pâtisseries et son boisé-toasté juvénile sont très appréciés. Les deux rullys rouges sont d'un égal niveau : des pinots infusés et mûrs, à l'élevage mesuré, avec un avantage pour La Barre en terme de précocité. Entre Préaux et Les Cloux, c'est le premier qui l'emporte : très pur, voici un pinot parfait tant en maturité qu'en fraîcheur. Sa texture charnue et élégante évoque un coulis de cerises. Les Velleys confirment son style ferme et racé. La fraîcheur de 2016 lui va bien. (RVF, vigneron de qualité à la production de bon niveau, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 93-94/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Côte Chalonnaise
- **Appellation principale** : Premiers Crus de Bourgogne

- **Classification** : 1er cru
- **Terroir** : Parcelle de 1h52 plantée en 2007. Exposition sud. Sol brun calcaire avec fraction limono-argileuse.
- **Vignoble** : Taille Guyot simple. 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** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2031
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse