

Domaine Paul et Marie Jacqueson Rully 1er Cru "Margotés" blanc 2023

Prix du produit :

192,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Paul et Marie JACQUESON
Millésime: 2023
Appellation: Rully 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Margotés
RVF: 92/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un des plus beaux 1er cru de Rully en blanc. **92/100 RVF**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE JACQUESON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Jacqueson Rully 1er Cru "Margotés" blanc 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **92/100**. Avec sa chair alanguie et tendre, Margotés est moins complexe.

Commentaire rédigé par le domaine : *Cette parcelle récemment plantée est située dans les meilleurs climats de notre village. Ce vin vous charmera par sa concentration et ses arômes floraux qui évoluent vers des notes vanillées et grillées.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Age de la vignes : plantée en 1999

Sol : Marno-Calcaire

Savoir-Faire : Le sol est travaillé mécaniquement (pas de désherbants) seuls des labours lents et peu profonds entretiennent nos sols. Les vendanges sont entièrement manuelles, les raisins sont triés et égrappés dès leur arrivée à la cuverie.

Tous nos vins rouges et blancs sont élevés à 100 % en fûts de chêne fabriqués par plusieurs tonneliers Bourguignons avec des merrains issus du centre de la France et séchés au moins 2 ans. Nous mettons nos vins en bouteilles nous-mêmes, à notre cave, après une très légère filtration pour les blancs. La constatation d'un léger dépôt dans la bouteille est naturelle et n'altère en rien les qualités gustatives de nos vins.

A NOTER : Tous nos vins sont récoltés manuellement après étude de maturité.

Vinification :

- Vinification des vins blancs : le raisin est pressé dans un pressoir pneumatique et le moût ainsi obtenu est "débourbé" pendant 24 heures environ puis est mis directement en fûts (dont 20 % en neufs) pour la fermentation alcoolique.
- Ouillage et bâtonnage ont lieu fréquemment.
- L'élevage s'étale sur 12 mois et la mise en bouteille est précédée d'une filtration légère.

Mode de Culture : Depuis toujours, nous utilisons deux systèmes de lutte complémentaires. Dans un premier temps, la lutte prophylactique qui nous permet d'agir en amont sur les facteurs favorisant le développement de maladies. C'est le cas du désherbage mécanique et manuel. (Nous n'utilisons en aucun cas de produits désherbants).

Nous effectuons également un ébourgeonnage méticuleux afin de limiter l'entassement de végétation, l'humidité et donc le risque de développement de mycoses. Enfin nous rognons et écimons régulièrement pour favoriser l'aération, toujours dans le but d'éviter l'apparition de parasites.

Ainsi, une attention constante sur les conditions climatiques et l'évolution des vignes nous permet d'amener à maturité parfaite des grappes saines et de qualité quand les conditions sont réunies.

Ensuite, notre lutte est "raisonnée", dans la mesure où nous tenons à effectuer un emploi rationnel des produits phytosanitaires.

Nous respectons scrupuleusement les doses d'homologation et nous fixons des seuils de tolérance afin de limiter au maximum la pollution liée à l'utilisation de ces produits. Pour ce faire, nous travaillons en corrélation avec un organisme de protection des végétaux.