

# Domaine Paul et Marie Jacqueson Rully blanc 2022



Prix du produit :

**27,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Paul et Marie JACQUESON

Millésime: 2022

Appellation: Rully

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine

RVF: 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Paul et Marie Jacqueson Rully blanc 2022

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (aout 2024). **92/100**. *Finement mentholé, le rully blanc est très gourmand, frais et plein, d'accès croquant et joyeux.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

**Âge et situation** : Assemblage de 3 parcelles situées à Rully. « La Barre », « Fromanges » et « La Créé ». Age moyen des vignes : 25 ans.

**Cépage** : Chardonnay.

---

**Origine du nom :** Une terre difficile, peu profonde, qu'il faut « racler » pour la travailler.

**Sols et exposition :** Exposition est. Sols bruns calcaires et colluvions argilleuses.

**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. Concernant les rouges, les grappes sont transportées dans des petites caisses et arrive à la cave en parfait état, avant d'être triées méticuleusement pour éliminer tous les grains botrytisés ou verts. Ce travail est primordial et nous y attachons la plus grande importance. De plus, nos vins rouges sont clarifiés au blanc d'oeuf, ce travail est effectué fût par fût, ce qui nous permet de ne pas les filtrer.

#### **Vinification :**

- Vinification des vins blancs : le raisin est pressé dans un pressoir pneumatique et le mût 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.

**Description brève du produit :**

Un très joli Rully blanc. Son nez combien des notes minérales et florales. En bouche, il est fin et digeste, parfaitement équilibré. **92/100 RVF**