

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

RULLY 1ER CRU MARGOTÉS

2022



DESCRIPTION

Nous avons débuté la culture de notre RULLY 1ER CRU MARGOTE EN 2015. Cette vigne, dont l'âge varie d'une zone à l'autre, déjà cultivé en culture biologique est située, comme tous les premiers crus de l'appellation Rully à l'extrême Sud d'un des coteaux les mieux exposés de l'Appellation, au Sud-Est.

Cela donne des vins au caractère franc et fruité, parfois minéral mais possédant toujours un bouquet fin et dense.

Cépage : Chardonnay

Rendement : 8 Pièces, soit 18,24hl pour une superficie de 0,40ha.

ELABORATION

Les raisins sont laissés sur pieds le maximum de temps afin que les grappes atteignent une maturité naturelle de belle et heureuse qualité.

Vendangés à la main, les grappes sont ensuite pressées, vendange entière, puis le jus qui en est issu est laissé débouillé naturellement avant que, par gravité, il ne soit entonné en fûts et foudre bois.

L'élevage dure entre 12 et 18 mois sur lies sans bâtonnage.

Puis après soutirage et mise en masse des volumes de ce RULLY 1ER CRU, tout est mis en bouteilles et mis au repos pendant un an avant que le vin soit proposé à la vente. Cela explique les raisons pour laquelle nos premiers crus sont vendus avec un an de décalage.

DÉGUSTATION

On perçoit vraiment la fraîcheur aromatique du chardonnay provenant de son acidité, de la minéralité issue de son terroir majoritairement calcaire, le tout nourrit par un boisé issu principalement du foudre en bois dans lequel ce vin a été vinifié et élevé.

La parcelle des Margotés est située au sud de l'appellation Rully. C'est une zone froide, venteuse. On a d'ailleurs presque l'impression de sentir le vent en dégustant ce vin.

La bouche quant à elle est puissante avec une texture ronde et précise toute en énergie contenue. Avec une finale « minérale », c'est le terroir qui parle. On perçoit la même vibration aromatique, la même énergie que celle ressenti avec le Bouzeron 2023.

C'est un vin intense, frais et concentré qui demandera quelques années avant d'être dégusté, entre deux et cinq ans.