

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

RULLY 1ER CRU MARGOTÉS

2023

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 débourbé 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

Très droit dans l'expression de son terroir, ce Rully 1er Cru Margotés, situé à l'extrême sud de l'appellation Rully et voisin de notre Premier Cru Grésigny, se nourrit du caractère calcaire de son sol

et sous-sol.

Avec une belle étoffe en attaque certainement due à sa vinification et élevage en foudre bois qui lui a fait

gagner en complexité, le nez réunit des arômes floraux tirant vers les fleurs de sentiers et de fruits à chair

blanche tels que la pêche et le coing, et les amandes fraîches.

Cette sensation crayeuse en bouche provient quant à elle non seulement de la présence de roche calcaire

légèrement marneuse mais aussi de la météo du lieu plutôt froide et venteuse, qui resserrent le vin autour d'une

expression très pure et droite de son terroir.

A boire maintenant sur la fraîcheur du terroir, ou bien attendre un peu pour le déguster sur l'évolution du fruit.

