

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

RULLY 1ER CRU MARGOTÉS

2019



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

Le nez de ce vin est d'une belle amplitude et la caresse du boisé accompagne parfaitement des arômes mûrs, légèrement épicés allant presque vers une sensation de thé ou de fruits plus exotiques.

La bouche quant à elle exprime un très beau volume avec un style plus minéral et salin lui donnant une belle amplitude. Même si le chêne est présent, il ne gêne en rien l'expression du vin, au contraire, il accompagne parfaitement la finale du vin en bouche qui est intense, fraîche, et concentrée.

Un très beau vin qui demande une certaine patience avant de le déguster, entre deux et cinq ans.