



RULLY PREMIER CRU « Agneux » Monopole 2017

Vignoble et travail de la vigne



Chardonnay



0,39 Ha



2008



Est-Sud-Est



3309
16149 et Percal

Taille en Guyot

Travaux manuels (taille, sarmentage, épamprage, ébourgeonnage, rognage, effeuillage)

Travail du sol mécanique en surface pour gérer l'enherbement naturel

Vendanges

Vendanges manuelles.

Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie

Le 7 Septembre 2017. Temps beaux. Raisins sains

Rendement de 60 Hl/Ha

Vinifications

Pressurage à la réception de la vendange avec un pressoir en bois vertical, mise en fûts bourguignons directement.

Août 2018 : soutirage sans aération

Décembre 2018 : filtration kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité Décembre 2018

Degré alcoolique final : 12.5 % vol.

SO² total : 97 mg/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Sous une teinte or pâle se dévoile un premier nez discret.

Apparaissent ensuite des notes lactées, beurrées, florales et vanillées d'une belle intensité.

L'attaque en bouche, grasse, tendue, est bien équilibrée, ronde et agréable sur un support acide parfait. Notes de fleurs blanches, de poire, de noisette.

Magnifique persistance aromatique qui laisse présager un beau potentiel de garde.



**RULLY PREMIER CRU « Meix Caillet »
Monopole
2017**

Vignoble et travail de la vigne



Chardonnay



0,36 Ha



1981



Est-Sud-Est



3309
Clone 96.75

Taille en Guyot

Travaux manuels (taille, sarmentage, épamprage, ébourgeonnage, rognage, effeuillage)

Travail du sol mécanique en surface pour gérer l'enherbement naturel

Vendanges

Vendanges manuelles.

Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.

Les 2 et 3 Septembre 2017. Nuageux. Raisins sains

Rendement de 31 Hl/Ha

Vinifications

Pressurage à la réception de la vendange avec un pressoir en bois vertical, mise en fûts bourguignons directement.

Août 2018 : soutirage sans aération

Décembre 2018 : filtration kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité Décembre 2018

Degré alcoolique final : 12.1 % vol.

SO² total : 92 mg/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Ce vin a besoin de temps, de l'aération pour s'épanouir sur des notes de poire william et de fleurs blanches. La bouche est fraîche, charnue, tendue. Elle présente de la subtilité, de la maturité et sans contexte de la complexité. L'acidité est bien maîtrisée.

Lui laisser du temps...



**RULLY PREMIER CRU « Pillot »
Monopole
2017**

Vignoble et travail de la vigne



Chardonnay



0,47 Ha



1920



Est-Sud-Est



Clone sélection
massale

Taille en Guyot

Travaux manuels (taille, sarmentage, épamprage, ébourgeonnage, rognage, effeuillage)

Travail du sol mécanique en surface pour gérer l'enherbement naturel

Vendanges

Vendanges manuelles.

Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.

Les 5 et 6 Septembre 2017. Beau temps. Raisins sains

Rendement de 29 Hl/Ha

Vinifications

Pressurage à la réception de la vendange avec un pressoir en bois vertical, mise en fûts bourguignons directement.

Août 2018 : soutirage sans aération

Décembre 2018 : filtration kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité Décembre 2018

Degré alcoolique final : 12.8 % vol.

SO² total : 87 mg/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Teinte jaune dorée. Un premier nez discret qui évolue sur des notes florales, de cassis, d'épices et de bergamote. En bouche, belle attaque, la puissance gustative se développe rapidement vers de la complexité et de la richesse. La présence de gaz carbonique apporte de la légèreté et de la fraîcheur... On y retrouve les chardonnays bourguignons d'autrefois...

Grand vin, très prometteur qu'il ne faut pas hésiter à garder.