



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 Kgs, 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 Kgs, 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 « Preaux » 2017

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



1.93 Ha



1985/1986/1997



Est-Sud-Est



Riparia Gloire, Clone
113.114.115,
Massale de
l'exploitation
Clone 37

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 Kgs, triés à la cuverie sur table vibrante et tapis roulant.

Les 2,7 et 8 Septembre 2017. Ondées, éclaircies, couverts... temps mitigés mais raisins sains !

Rendement de 28.5 Hl/Ha

Vinifications

Encuvage sous bois jusqu'à la fin de la fermentation.

Septembre 2017 : mise en fûts bourguignons

Aout 2018 : fin de la fermentation malolactique

Aout 2018 : soutirage pour une première unification

Novembre 2018 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité Novembre 2018

Degré alcoolique final : 13.8 % vol.

SO² libre : 20 mg/L

SO² total : 45 mg/L

CO² : 0.85 g/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Robe rouge rubis éclatant et d'une belle intensité.

Le nez est flatteur sur des notes légèrement café/grillé, cerises noires, croquantes.

Belle acidité d'entrée de bouche, agréable et fluide, on retrouve le croquant, la gourmandise d'un pinot.

Les tanins présents sont bien intégrés, délicats et fins.

Malgré un beau potentiel de garde, ce vin est à partager sans modération, entre amis pour un repas plaisir.



MONTHELIE Village 2017

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



0.88 Ha



1972



Sud-Est
Sud



Riparia Gloire, SO4
115 et sélections
massales

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 Kgs, triés à la cuverie sur table vibrante et tapis roulant.

Le 4 Septembre 2017. Temps beaux, raisins sains.

Rendement de 37.6 Hl/Ha

Vinifications

Encuvage sous bois jusqu'à la fin de la fermentation.

Août 2017 : mise en fûts bourguignons

Février 2018 : début de la fermentation malolactique

Juillet 2018 : fin de la fermentation malolactique

Août 2018 : soutirage pour une première unification

Mars 2019 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mars 2019

Degré alcoolique final : 13.5 % vol.

SO² libre : 16 mg/L

SO² total : 47 mg/L

CO² : 0.66 g/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Beau rouge intense que ce pinot noir. Le nez s'ouvre sur des notes fruitées, de noyau, d'amande et après quelques instants de faire mûres. La bouche est tendre, très légèrement fumée avec un soupçon d'amertume. La trame gustative est agréable, bonne persistance sur des tanins pas encore assez fondus.

Attendre encore un peu.



MONTHELIE PREMIER CRU « Clou des Chênes » 2017

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



0.92 Ha



1988/1991



Sud



Riparia Gloire
420-A

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 Kgs, triés à la cuverie sur table vibrante et tapis roulant.

Le 10 Septembre 2017.

Rendement de 31.80 Hl/Ha

Vinifications

Encuvage sous bois jusqu'à la fin de la fermentation.

Septembre 2017 : mise en fûts bourguignons

Aout 2016 : fin de la fermentation malolactique

Août 2016 : soutirage pour une première unification

Mars 2017 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mars 2017

Degré alcoolique final : % vol.

SO² libre : 14 mg/L

SO² total : 42 mg/L

CO² : 0.55 g/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Robe intense d'un bel éclat. Le nez est bien présent, profond, légèrement confituré/grillé sur des notes de pâte de fruit au cassis ou fraise, un peu épicé. La bouche est suave, ample sur des notes de réglisse. Les tanins sont ronds et bien évolués.



MONTHELIE PREMIER CRU « Sur la Velle » 2017

Vignoble et travail de la vigne



Pinot noir



3 Ha



1960/1980
1984/1990/1997



Sud



3309, 161-49,
Riparia, SO4

Taille en Guyot

Enherbement naturel

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

Travail du sol mécanique en surface pour gérer l'enherbement

Vendanges

Vendanges manuelles.

Raisins transportés par caisse de 30 Kgs, triés à la cuverie sur table vibrante et tapis roulant.

Les 9, 10 et 11 Septembre 2017.

Rendement de 47.5 Hl/Ha

Vinifications

Encuvage sous bois jusqu'à la fin de la fermentation.

Août 2017 : mise en fûts bourguignons

Août 2018 : fin de la fermentation malolactique

Août 2018 : soutirage pour une première unification

Mai 2019 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité en Mai 2019

Degré alcoolique final : 13.6 % vol.

SO² libre : 11 mg/L SO² total : 44 mg/L

Commentaires dégustation de Décembre 2019

Robe rouge rubis, limpide. Le nez s'ouvre sur des notes torréfiées et de fruits noirs. La bouche est ample, dense, juteuse, gourmande et craquante. Les tanins sont bien présents, ils doivent atteindre plus de maturité. Très belle longueur en bouche.