

# DOMAINE DE VILLAINE

## Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

### RULLY 1ER CRU MARGOTÉS

2020



#### 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 débouqué 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

Situé le plus au sud de l'appellation Rully 1er Cru à proximité de notre Rully 1er Cru « Grésigny », la vigne de Margotés qui mûrit plutôt tardivement, nous offre cette année un vin d'une grande pureté aromatique. On a l'impression que les effets de la chaleur liés aux canicules que nous vivons plus fréquemment n'a pas de prise sur la vigne et son vin. Le nez est fin, précis et laisse entrevoir des notes minérales, presque de craie.

En bouche, même si nous devinons la maturité du fruit, la sensation aromatique reste fraîche, presque tranchante et finement boisée. Avec notre autre premier cru « Rabourcé », c'est le deuxième premier cru que nous vinifions principalement en Foudre bois. C'est un vin qui passera allégrement les dix prochaines années en cave.