



DOMAINE JAEGER • DEFAIX

RULLY 1^{er} cru Les Cloux Blanc

Le Domaine:

Hélène Jaeger-Defaix a repris entièrement le domaine familial situé à Rully et appartenant auparavant à sa grand-tante Henriette Niepce. Rully est situé en Côte Chalonnaise au sud de la Côte de Beaune. Le domaine s'étend sur 6 hectares principalement situés sur les plus prestigieux premiers crus de Rully. Hélène travaille avec son mari Didier Defaix, vigneron à Chablis (Domaine Bernard Defaix).

Le sol :

Argilo calcaire avec des argiles de plus en plus claires lorsqu'on monte le long du coteau.

Rendement: 40 hl/ha

Cépage: Chardonnay 100 %

Vinification :

Vendange manuelle.

Analyse complète de chaque cuvée lors de la réception du raisin.

Pressurage doux et lent pour extraire les meilleurs jus.

Fermentation alcoolique lente à 20°C sur lies fines.

Contrôles quotidiens de la température au cours de la fermentation.

Elevage:

La fermentation et l'élevage se font en fûts de chêne de 1 à 5 ans avec des batonnages modérés. Cela permet de remettre les lies en suspension mais sans excès afin de ne pas alourdir les vins. Puis le vin est légèrement filtré et mis en bouteilles après environ 18 mois d'élevage.

Dégustation et conseil:

Ce vin fin et fruité présente aussi de légères notes minérales et une belle structure en bouche.

Servir vers 12° avec par exemple du Comté ou du fromage de chèvre.

Pour faire du bon vin, il faut du bon raisin. La première étape d'une vinification réussie se joue donc au vignoble. . La conduite de nos vignes en culture durable avec un suivi très rigoureux, nous permet d'amener le raisin à son meilleur niveau de maturité et d'expression.