



DOMAINE JAEGER • DEFAIX

RULLY Rouge

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, argiles rouges

Rendement : 48 hl/ha

Cépage: Pinot noir 100 %

Vinification :

Ebourgeonnage sévère pour contrôler le rendement.

Vendange manuelle puis tri sévère à la parcelle puis à la cave pour conserver uniquement les plus belles grappes.

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

Egrappage 100%. Macération préfermentaire à froid pendant quelques jours

Fermentation avec remontages quotidiens pendant 15 jours

Elevage:

Après le décuvage, le vin est élevé en fûts de 1 à 3 vins dans une cave voûtée ancienne située au coeur du village. L'élevage dure environ 18 mois. Le vin est ensuite mis en bouteilles après une très légère filtration ; un léger dépôt peut donc apparaître.

Dégustation et conseil:

Tout en fraîcheur et en fruit, ce Rully village est très représentatif du style bourguignon du Pinot noir. Plaisant et fin, il peut se consommer légèrement frais.

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.