

GRAND VIN DE BOURGOGNE



## RULLY 1<sup>ER</sup> CRU

### *Préaux*

#### Âge et situation

Parcelle de 2ha58, située en bas du coteau principal de Rully, juste en-dessous de notre parcelle de Rully 1<sup>er</sup> Cru Cloux. 3 parties dans cette parcelle plantées en 1962, en 1980 et dans les années 1990.

#### Cépage

Pinot noir.

#### Origine du nom

Cloux est une des nombreuses acceptions du mot « clos » en patois bourguignon.

#### Sols et exposition

Exposition Sud-Est, Sol bruns calcaires graveleux et colluvions limono-argileuses.

#### Conduite de la vigne et vinification

Taille cordon de Royat sur un tiers de la parcelle et Guyot simple sur le reste. Vendanges manuelles en caisses, table de tri, éraflage, encuvage par gravité.

Macération à froid (entre 5 et 10 C°) entre 3 et 6 jours, puis fermentation alcoolique, cuvaision de 2 à 3 semaines. La fréquence des remontages ou des éventuels pigeages dépend de l'année et est décidée après dégustation.

#### Élevage et mise en bouteilles

100% en fûts dont 20% de fûts neufs durant 12 mois.

1 soutirage au mois de juillet, suivi d'un collage au blanc d'œuf fût par fût. Mise en bouteille sans filtration.

## *Vinification et élaboration des vins rouges*



Les vendanges se font **exclusivement à la main**, et dans de petites caisses afin d'éviter toute macération des jus avec la peau du raisin, et de ne pas entasser les grappes pour que les raisins arrivent entiers.

Les raisins sont ensuite triés avec la plus grande vigilance sur une table vibrante et une table de tri. Puis ils sont égrappés ou non et amenés dans des cuves thermorégulées par petite quantité dans des bennes, ceci afin d'éviter que les baies soient abîmées par une vis sans fin.

La première macération à froid dure entre trois et six jours selon les millésimes, puis la fermentation alcoolique commence, contrôlée avec la plus grande attention. La fréquence des remontages ou des éventuels pigeages dépend de l'année et est décidée après dégustation. La cuvaision dure de deux à trois semaines, parfois plus.

L'élevage est effectué 100% en fûts dont 15% ou 20% de fûts neufs selon les cuvées et dure de 12 à 18 mois.

Un soutirage est effectué au mois de juillet pour débarrasser le vin de ses lies épaisses et il est suivi d'un collage au blanc d'œuf fût par fût. Trois mois plus tard, environ fin octobre, l'assemblage et la mise en bouteille se font au domaine, directement sans filtration.