

— D O M A I N E —  
M I C H E L  
B R I D A Y



## “Mercurey Les Vaux”

### **Terroir**

C'est l'une des toutes dernières parcelles à avoir rejoint la gamme du domaine puisque le premier millésime date de 2016. Les vignes ont été plantées en 1990 par Stéphane lui-même (le vin n'était pas mis en bouteille au domaine jusqu'alors). Le sol est argileux, assez profond : 40-50 cm. Orientés à l'Est et taillés en cordon de Royat (pour limiter leur vigueur), les ceps donnent de petites grappes d'une belle maturité, à condition de ne pas se précipiter pour aller les récolter.

- Superficie : 0,46 hectare
- Âge des vignes : 28 ans en moyenne

### **Vinification**

Après vendanges manuelles dans de petites caisses, les raisins sont triés à la cave par une équipe dédiée. Ils sont ensuite égrappés pour ne garder que les baies. Une période de macération pré-fermentaire (de 3 à 8 jours selon le millésime) permet d'extraire les premiers arômes. Les fermentations s'opèrent grâce aux levures indigènes (aucun ajout). Les vinifications s'étalent sur 20 à 25 jours au total, de manière à donner une bonne structure et un bon potentiel de garde aux vins. Après décuvage, ils sont mis en futs de chêne (25% neuf).

### **Dégustation**

Si l'appellation Rully offre souvent des bouquets expressifs, y compris lorsque le millésime est jeune, Mercurey demande un peu plus de temps pour s'épanouir. La patience est récompensée par une grande complexité aromatique sur les petits fruits rouges et noirs (mûre) mais aussi une touche florale (rose). En bouche, une solide trame tannique lui confère de la structure et un excellent potentiel de garde.

