

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



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

RULLY 1^{ER} CRU

Les Pierres

Stephane Briday

VIN DE BOURGOGNE

“Rully 1er cru Les Pierres”

Terroir

Un tel nom laisse présupposer que nous sommes ici en présence d'un terroir caillouteux. Il l'est effectivement : le sol est constitué d'un cailloutis calcaire assez dense laissant peu de place à l'argile. Il est exposé plein Est, à proximité de la Pucelle. C'est un petit climat en superficie et le domaine est l'un des deux seuls propriétaires.

- Superficie : 0,18 hectare
- Âge des vignes : 25 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. Toutefois environ 20% de grappes entières peuvent être conservé selon l'année. 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

La parcelle donne de petites grappes, concentrées, et cela se ressent dans le vin. D'une couleur profonde, il offre un profil charnu, suave en bouche, avec une solidité tannique en finale qui incite à le garder entre 5 et 10 ans. Un bouquet de petits fruits rouges à bonne maturité, accompagnés d'une note de rose fraîche se développe avec complexité au nez.

