

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



“Rully”

Terroir

Cette cuvée est issue d'un assemblage de 4 parcelles différentes. Elle donne une excellente photographie du vignoble de Rully car les vignes sont toutes situées dans des secteurs différents. Les Climats Chaponnières et Les Saint Jacques apportent de la finesse et de l'élégance sur une tonalité de fruits blancs. La Créé, un terroir situé sous les premiers crus, est plus caillouteux. Il donne des vins plus puissants, avec beaucoup de fond. Enfin, La Bergerie est un terroir argileux au sol profond. Il ajoute une pointe de fruits exotiques (pamplemousse par exemple).

- Superficie : 4,3 hectares
- Âge des vignes : 40 ans en moyenne

Vinification

Après vendanges manuelles, les raisins sont pressés directement avec soin. La fermentation démarre naturellement (sans ajout de levure) en cuve et en fûts. L'élevage se poursuit également en cuve pour conserver le fruit et l'amabilité du chardonnay. Seuls 25% de la cuvée, issus du Climat La Créé, est élevé en fût.

Dégustation

« Le but n'est pas de boire un verre mais d'avoir envie d'en boire un autre », aime à souligner Stéphane Briday au sujet de cette cuvée. Il est vrai que son caractère gourmand et fruité en fait une bouteille qui ne traîne pas longtemps sur la table, à moins d'en avoir une deuxième sous le coude... D'autant que la fraîcheur des chardonnays de l'appellation ajoute une touche de distinction à l'ensemble. Le nez évoque la poire, le citron, les épices. Une petite note de fruits secs complète l'ensemble.

