

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



“ Rully « Les 4 vignes » ”

Terroir

Sa dénomination l'indique : cette cuvée est issue d'un assemblage de 4 parcelles différentes. Comme la cuvée de Rully blanc, elle donne une excellente photographie du vignoble de Rully, car les vignes sont toutes situées dans des secteurs différents. Certaines parcelles à maturités tardives sont situées sur le dessus des coteaux du village, implantées sur des sols de pierreux. D'autres, en bas de coteaux, sont précoces et argileuses. L'assemblage des différents vins permet d'atteindre un bel équilibre.

- Superficie : 4,07 hectares
- Âge des vignes : 50 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 fûts de chêne (25% neuf).

Dégustation

La robe est d'une couleur dense et le nez s'ouvre spontanément sur des notes de cerises juteuses, mais aussi de petits fruits comme la framboise, la groseille. En bouche, une structure profonde donne à ressentir des tannins concentrés mais d'une bonne finesse. Un vin à boire entre 4 et 10 ans.

