



DOMAINE JAEGER • DEFAIX



RULLY BLANC SANS SOUFRE

2024



Cépage

Chardonnay

Région

Bourgogne

Sols

Argilo-calcaire

Rendements

45 hl/ha

Degrés d'alcool

13,5%

Potentiel de garde

2 à 4 ans



LE DOMAINE

Hélène Jaeger-Defaix a repris le domaine familial, préalablement géré par sa grand-tante Henriette Niepce, au début des années 2000. Elle s'inscrit ainsi dans la tradition viticole de ses ancêtres Niepce, vignerons depuis le 16^{ème} siècle.

Rully est situé en Côte Chalonnaise au sud de la Bourgogne.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 6,5 hectares.

VITICULTURE

Nos vignes sont cultivées en agriculture biologique depuis 2007 (certification Ecocert), afin de répondre à 3 objectifs: préserver notre santé et celle de notre équipe, réduire au maximum notre impact environnemental et exprimer au mieux la typicité de chaque terroir.

VINIFICATION

Pressurage doux et lent pour extraire les meilleurs jus. Fermentation alcoolique en levures naturelles, fermentation malolactique 100% de façon naturelle également. Élevage en cuve inox sur lies pendant 10 mois.

Cette cuvée a été mise en bouteille sans collage ni filtration afin de conserver les éléments protecteurs du vin. Ceci explique le léger trouble et n'altère en rien la qualité du vin, bien au contraire..

LE MILLÉSIME 2024

La saison 2024 s'est déroulée sous une pluviométrie conséquente mais sans accident climatique majeur. La forte pression de mildiou a été contenue.

Les vendanges ont démarré le 14 septembre et les volumes récoltés se situent dans une moyenne basse ce qui reste très satisfaisant dans le contexte difficile de l'année en Bourgogne comme dans de nombreuses autres régions. Les blancs présentent des profils bien équilibrés et gourmands et les rouges sont tout en fruit avec une jolie complexité aromatique.

NOTE DE DÉGUSTATION

Équilibré, frais et vibrant, ce vin présente des arômes très gourmands. A apprécier dans sa jeunesse. Servir vers 12°C.