



DOMAINE JAEGER • DEFAIX



RULLY PREMIER CRU RABOURCÉ 2024



Cépage

Chardonnay

Région

Bourgogne

Sols

Argilo-calcaire

Rendements

40hl/ha

Degrés d'alcool

13,5%

Potentiel de garde

5 à 10 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, vigneron 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

Fermentation alcoolique en levures naturelles; fermentation malolactique 100%, de façon naturelle également.

La totalité de la cuvée a été fermentée et élevée en fûts de chêne non neufs pendant 12 mois puis assemblée et élevée en cuve inox pendant encore 6 mois.

Quelques batonnages légers ont été effectués en cours d'élevage.

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

Le Rabourcé se caractérise par sa grande richesse en bouche, sa puissance et sa très belle longueur.

Servir vers 12° avec une viande blanche ou un risotto.