

Domaine Paul et Marie Jacqueson Rully 1er Cru "La Pucelle" blanc 2016



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Paul et Marie JACQUESON

Millésime: 2016

Appellation: Rully 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Pucelle

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un premier Cru issu de chardonnays âgés de 25 ans, élevés en fûts (dont 20% de neufs) pour des arômes superbes dès 2017 et un très bel équilibre en bouche pendant au moins 5 ans.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PAUL ET MARIE JACQUESON

Commentaires sur ce

Domaine Jacqueson Rully 1er Cru "La Pucelle" blanc 2016 :

Commentaire rédigé par le domaine :

Ce vin blanc sec de cépage Chardonnay est issu d'une vigne plantée en 1992, il est élevé en fûts de chêne durant environ 12 mois et compte 20% de fûts neufs.

Ce climat est très précoce en maturité et produit des vins d'une grande amplitude, très fruités, au nez de miel et de fleurs blanches. On trouve des arômes de beurre au fur et à mesure du vieillissement du vin.

On peut attendre ce cru durant environ 5 ans voire bien plus selon les millésimes..

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Age de la vigne : plantée en 1992

Sol : prédominance calcaire + argiles bruns

Savoir-Faire : Le sol est travaillé mécaniquement (pas de désherbants) seuls des labours lents et peu profonds entretiennent nos sols. Les vendanges sont entièrement manuelles, les raisins sont triés et égrappés dès leur arrivée à la cuverie.

Tous nos vins rouges et blancs sont élevés à 100 % en fûts de chêne fabriqués par plusieurs tonneliers Bourguignons avec des merrains issus du centre de la France et séchés au moins 2 ans. Nous mettons nos vins en bouteilles nous-mêmes, à notre cave, après une très légère filtration pour les blancs. La constatation d'un léger dépôt dans la bouteille est naturelle et n'altère en rien les qualités gustatives de nos vins.

A NOTER : Tous nos vins sont récoltés manuellement après étude de maturité.

Vinification :

- Vinification des vins blancs : le raisin est pressé dans un pressoir pneumatique et le moût ainsi obtenu est "débourbé" pendant 24 heures environ puis est mis directement en fûts (dont 20 % en neufs) pour la fermentation alcoolique.
- Ouillage et bâtonnage ont lieu fréquemment.
- L'élevage s'étale sur 12 mois et la mise en bouteille est précédée d'une filtration légère.

Mode de Culture : Depuis toujours, nous utilisons deux systèmes de lutte complémentaires. Dans un premier temps, la lutte prophylactique qui nous permet d'agir en amont sur les facteurs favorisant le développement de maladies. C'est le cas du désherbage mécanique et manuel. (Nous n'utilisons en aucun cas de produits désherbants).

Nous effectuons également un ébourgeonnage méticuleux afin de limiter l'entassement de végétation, l'humidité et donc le risque de développement de mycoses. Enfin nous rognons et écimons régulièrement pour favoriser l'aération, toujours dans le but d'éviter l'apparition de parasites.

Ainsi, une attention constante sur les conditions climatiques et l'évolution des vignes nous permet d'amener à maturité parfaite des grappes saines et de qualité quand les conditions sont réunies.

Ensuite, notre lutte est "raisonnée", dans la mesure où nous tenons à effectuer un emploi

rationnel des produits phytosanitaires.

Nous respectons scrupuleusement les doses d'homologation et nous fixons des seuils de tolérance afin de limiter au maximum la pollution liée à l'utilisation de ces produits. Pour ce faire, nous travaillons en corrélation avec un organisme de protection des végétaux.