



Installée à Mercurey, au cœur de la Côte Chalonnaise, la Maison Antonin Rodet exploite, depuis 1875, un vignoble de 90 hectares sur l'aire de l'appellation mais aussi sur les villages de Rully, de Maranges, de Santenay ou encore sur les Hautes-Côtes de Beaune. C'est ici, dans un environnement exceptionnel bordé par deux châteaux emblématiques, à Rully et Mercey et par le Domaine de la Bressande, que les terroirs uniques du sud de la Bourgogne s'expriment à merveille. Nobles de caractères et menés à leur plein épanouissement par un élevage traditionnel, les vins Antonin Rodet reflètent leur origine avec pureté et élégance.

Histoire

Antonin Rodet exploite le domaine de cette ancienne place forte du 12ème siècle, emblème de Rully et propriété de la même famille depuis son origine. Un vignoble de 12 hectares aujourd'hui dont le tiers en 1ers crus, 80% de vins blancs.

L' appellation communale Rully comporte 23 climats classés en Premiers Crus avec une surface de production de 224 Ha pour les blancs (dont 59 Ha en 1er Crus) et de 133 Ha pour les rouges (37 Ha en 1er Crus).

L'origine du nom "La Pucelle" vient historiquement du mode de partage des vignes familiales où la jeune fille de la famille (une "pucelle" en comparaison avec ses aînées sûrement déjà mariées) se voyait attribuer une parcelle.

La surface de la parcelle de Rully 1er Cru La Pucelle est de 1,6 hectares.



Cépage

100% Chardonnay.

Vinification et élevage

Les raisins ont été vendangés à la main le 11 septembre 2015, soigneusement triés puis acheminés à la cuverie dans des caisses de sorte à éviter de les abîmer. Ils ont ensuite été pressés dans un presseur pneumatique pour en extraire le jus de manière homogène et optimale tout en assurant une exposition restreinte à l'oxygène. Le jus ainsi obtenu a subi ensuite pendant 24h un débouillage statique à froid pour le débarrasser de ses impuretés et surtout empêcher la formation d'arômes indésirables. La fermentation s'est faite en partie en cuve inox.

Le vin a ensuite été entonné en fûts de chêne pour un élevage sur lies fines pendant 9 mois. Afin de préserver le vin de l'oxydation et développer sa complexité, les lies ont été remises en suspension occasionnellement (bâtonnage 2 x par mois) jusqu'au démarrage de la fermentation malolactique. Pour parfaire l'élevage, nous avons utilisé une proportion d'environ 25% de fûts neufs qui donnent de la structure au vin et apportent une légère note toastée.

Notes de dégustation

Robe : or pâle brillant

Nez : sur les agrumes, toasté

Bouche : Arôme délicat de citron. Tout en finesse et en élégance avec une belle vivacité. Un vin tout en tension avec beaucoup de fruits et une belle persistance aromatique.



Accords mets et vins

A déguster idéalement avec des entrées froides, entrées chaudes (quiches, tartes chaudes...), mais aussi avec des fruits de mer, des poissons fins, des viandes blanches avec sauce légère, des volailles en sauces, des fromages affinés

Potentiel de garde

Ce vin peut se déguster dès à présent ou se conserver 5 ans environ

Température de service

12°-14° C

Millésime : 2015

Le millésime 2015 est presque parfait : les raisins récoltés étaient d'une très belle maturité et d'une très bonne qualité sanitaire.

Après un hiver et un printemps plutôt doux, l'été a été marqué dès la fin du mois de juin par une canicule qui a battu des records de durée. Ainsi, en juillet les interventions dans le vignoble ont été limitées. Le feuillage et les raisins pouvaient présenter quelques signes de grillures dans certaines parcelles précoces et dans des vignes au sol de faible profondeur.

Un orage début août, avec plus ou moins de conséquences sur le vignoble bourguignon, a été finalement le bienvenu car cela a permis à la vigne de reprendre son processus de maturité et a mis fin au phénomène de blocage que ces fortes chaleurs avaient engendré. Les conditions climatiques sont restées idéales jusqu'au début de la récolte et ont permis de conserver des états sanitaires impeccables dans les parcelles et d'avoir de belles maturités.

Les vendanges des domaines des Châteaux de Mercey et de Rully se sont déroulées sous le soleil du 2 au 19 septembre 2015. Il n'y a eu que très peu de tri tant la qualité était au rendez-vous. Les rendements sont plus faibles qu'en 2014 mais restent dans une bonne moyenne par rapport à la dernière décennie. Les macérations des rouges ont duré entre 15 et 21 jours (cette durée variant selon notre volonté de travailler sur le fruit ou la structure du vin, selon l'âge des vignes et le potentiel de chaque parcelle). Après un débouillage statique à froid de maximum 24h, les blancs ont commencé leur fermentation alcoolique en cuve inox et ont été entonné dans la foulée. Les degrés naturels étant satisfaisants, les raisins ont offert un très bon équilibre sucre/acidité.

Le millésime 2015 est une belle réussite et présage des vins de belle richesse.