

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



Maizières AOC Rully Rouge

Lieu-dit : Maizières. Cette grande parcelle, à l'Est du village, est proche de la D981. Maisiere est un mot de l'ancien français (du latin Maceria "mur de clôture en pierres sèches") qui a fourni de nombreux toponymes. Beaucoup évoquent des constructions dont il ne restait que des ruines, vraisemblablement d'époque gallo-romaine, non loin de la voie romaine Chagny-Cluny, dont la D 981 a repris en grande partie le tracé

Situation géographique : Centre de l'Appellation avec orientation à l'Est. Terroir très solaire sur la commune de Rully

Cépage : Pinot noir

Vignes : Plantées en 1998 pour une surface totale de 50 ares

Sol et sous-sol : Argileux

Vinification : Vendanges manuelles, passage sur deux tables de tri : une table vibrante et une table à bande. Les raisins sont ensuite égrappés ou non en fonction du millésime puis mis en cuve bois tronconique. La vendange est ensuite refroidie afin que l'on récolte sans faire les vinifications. Les vinifications ont lieu après une semaine de macération à froid (à la fin des vendanges). Pigeage ou remontage en fonction de la phase de vinification. Nous dégustons les vins tous les jours et décidons des interventions à faire en fonction de la dégustation

Élevage : En cave du XIX^e. 12 mois en fûts (33 % neufs) avec fermentation malolactique, puis 6 mois en cuve inox. Mise en bouteilles suivant le calendrier lunaire

Personnalité : Les élevages longs permettent à ce vin de très bien vieillir. La robe est concentrée et offre des arômes de fruits mûrs. Les tanins sont toujours fins sur ce terroir, la bouche est toujours ample

Température de service : 16°

Format disponible : 75 cl