

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



Chapitre AOC Rully 1^{er} cru Rouge



Lieu-dit : Chapitre. C'est le nom du Climat et du lieu-dit qu'il englobe. Voisin des maisons du village, il appartenait au célèbre Chapitre des Chanoines de la Cathédrale Saint-Vincent de Chalon (construite sur un temple antique avec le vocable de Saint-Etienne depuis le V^e siècle, dédiée aujourd'hui à Saint-Vincent, le saint patron des vignerons). Les décisions du Concile d'Aix-la-Chapelle (en 816) avaient prescrit d'adjoindre au siège épiscopal un Collège de Chanoines observant la règle monastique et vivant auprès de l'église cathédrale. Ce Collège s'appelait "Le Chapitre". Dans les régions viticoles, ces chanoines voulurent avoir eux aussi leurs vignes et veillèrent à ce qu'elles soient bien soignées

Situation géographique : Centre de l'Appellation avec orientation Est. Cette parcelle est solaire et précoce, clos de mur, en bas de coteau

Cépage : Pinot noir

Vignes : Plantées en 1958 pour une superficie totale de 66 ares 10

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 et la vinification a 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