

**Domaine Jeanne & François Raquillet**

19 rue de Jamproyes
71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 45 14 61
contact@domaine-raquillet.com
www.domaine-raquillet.com

Les Veleys

Mercurey 1er Cru Rouge Les Veleys

Ce vin de garde oscille entre puissance et solidité, avec des tanins très soyeux présents en bouche et une finale sur la minéralité qui apporte de la fraîcheur. Il s'affine progressivement pour évoluer vers une texture plus suave après quelques années. Le plus complet des premiers crus du domaine.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Pinot noir	0,80 ha	65 ans	5 à 10 ans

LA PARCELLE

SITUATION	Exposé soleil levant plein est.
SOL	Issu de marnes peu calcaires

À LA VIGNE

Cette vigne est taillée en cordon de Royat. Le sol est cultivé mécaniquement avec plusieurs labours par an. La vigne est ébourgeonnée pour éclaircir le milieu et obtenir un état sanitaire des raisins optimal. Un effeuillage de la vigne est réalisé, ce travail représente une solution alternative pour ne plus utiliser d'anti-botrytis. Les raisins sont cueillis à la main et mis en caisse, ils sont ensuite triés au chai. Le travail de la vigne est en lutte conventionnelle raisonnée.

À LA CAVE

VINIFICATION	Égrappées à 100 %, puis réceptionnées dans des bacs inox par gravité, les baies sont mises en cuve pour une macération préfermentaire à froid de 5 jours à 12°. La fermentation est naturelle, avec les levures indigènes présentes sur les raisins et dans la cuverie. Fermentation alcoolique en cuve, fermentation malolactique en fûts. Pas de pigeage : les relevages sont privilégiés, deux par jour : nous gardons ainsi la fraîcheur du vin et son fruit. Décuvage après 15 à 20 jours, puis pressurage.
ÉLEVAGE	Le vin est mis en fût (30 % de fûts neufs) pendant 12 mois, puis il est soutiré pour finir les 6 derniers mois d'élevage en cuve inox afin d'affiner les tannins. Très légère filtration avant la mise en bouteille qui a lieu au printemps, après 2 hivers en cave.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À carafier les premières années. C'est un vin de garde de 5 à 10 ans. Température de service 18°.