

**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

Révélation

Mercury 1er Cru Rouge Cuvée Révélation

Cette cuvée spéciale, provenant d'une parcelle de vigne de plus de cent ans, offre un vin dense et concentré, séveux. Il ménage cependant finesse et fruité. Un jus pulpeux, dans lequel pointe une sève assez nerveuse : sa mâche tannique en finale indique son aptitude à la garde.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Pinot noir	0,20 ha	111 ans	5 à 10 ans

LA PARCELLE

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

À LA VIGNE

Cette vigne est taillée en guyot simple. 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 élevé 18 mois en fûts (dont 50 % fûts neufs) est soutiré pour finir ces 6 derniers mois d'élevage en cuve inox afin d'affiner les tanins.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

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