

**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

Vieilles Vignes

Mercurey Rouge Vieilles Vignes

Bien qu'issu de vieilles vignes, nous élaborons un vin friand, gourmand aux notes de fruits frais, avec une texture suave, onctueuse. Le vin s'ouvre dès sa première année, l'élevage ne le marque pas pour rester élégant. C'est un vin de plaisir qui peut se déguster les premières années.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Pinot noir	2 ha	60 ans	4 à 6 ans

LA PARCELLE

SITUATION Cette cuvée provient de trois parcelles dont l'exposition se situe entre le sud et l'est : les Chazeaux, les Ormeaux, et le Meix.

SOL Argilo-calcaire

À LA VIGNE

Deux parcelles sur trois sont taillées en cordon de Royat : les Ormeaux et les Chazeaux. Le Meix est taillé 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. Ce sont des vignes très précoces, que nous vendangeons souvent dans les premières.

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 Jus de presse et jus de goutte sont assemblés avant de séjourner dans des fûts pendant 12 mois (20 % fûts neufs).

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À consommer légèrement frais, à 16°, soit jeune sur le fruit, soit plus évolué, entre 4 et 6 ans, pour sa complexité.