



Installée à Mercurey, au cœur de la Côte Chalonnaise, la Maison Antonin Rodet exploite, depuis 1875, un vignoble de 90 hectares sur l'aire de l'appellation mais aussi sur les villages de Rully, de Maranges, de Santenay ou encore sur les Hautes-Côtes de Beaune. C'est ici, dans un environnement exceptionnel bordé par deux châteaux emblématiques, à Rully et Mercey et par le Domaine de la Bressande, que les terroirs uniques du sud de la Bourgogne s'expriment à merveille. Nobles de caractères et menés à leur plein épanouissement par un élevage traditionnel, les vins Antonin Rodet reflètent leur origine avec pureté et élégance.

Histoire

Antonin Rodet exploite le domaine de cette ancienne place forte du 12^{ème} siècle, emblème de Rully et propriété de la même famille depuis son origine. Un vignoble de 12 hectares aujourd'hui dont le tiers en 1ers crus, 80% de vins blancs.

Rully est une appellation communale qui comporte 23 climats classés en 1er Cru. Les blancs s'étendent sur 224 ha (59 ha en 1er Cru) et 133 ha pour les rouges (37 ha en 1er Cru).

Le nom "La Bressande" pourrait venir de "la terre face à la Bresse" ou peut désigner la terre ayant appartenu à un Bressan ou ayant été cultivée par un Bressan.

Le monopole La Bressande représente 2.60 hectares.

Cépage

100% Chardonnay.

Terroir

Ici, le Chardonnay s'épanouit sur un sol argilo-calcaire qui révèle sa fraîcheur et ses arômes fruités.

Les vignes du Clos sont idéalement exposées: l'orientation Sud-Est permet de capter le maximum de lumière ainsi qu'un ensoleillement optimum, favorisant par là-même une bonne maturité des raisins et donc un bon équilibre sucre/acidité.

Vinification et élevage

Vendangé manuellement le 12 septembre.

Pressurage pneumatique suivi d'un débouillage à froid entre 16 et 24h, ayant pour but d'éliminer les bourbes grossières (particules solides issues de la peau, rafles, pellicules, impuretés qui se déposent par sédimentation)

Fermentations alcooliques en cuves inox thermo-régulées pour un contrôle précis des températures et une homogénéité de la cuvée puis entonnage en fin de fermentation. Elevage des vins en fûts de 228 litres dont 25% de fûts neufs, et 2 demi-muids de 500 litres, le tout sur lies fines durant 9 mois.

Bâtonnage occasionnel (2 fois par mois environ) jusqu'à la fermentation malo-lactique afin de développer à la fois des arômes complexes et de conserver la pureté du fruit, de protéger le vin de l'oxydation (paroi et trou de bonde) mais aussi de la réduction (accumulation de dépôts parfois soufrés dans le fond du fût ou de la cuve), en remettant en suspension les lies fines.



Notes de dégustation

Robe : joli doré léger et brillant.

Nez : un nez puissant où se mêlent des arômes floraux, de miel frais et un boisé élégant et présent.

Bouche : un vin généreux sur le fruit jaune type pêche avec beaucoup de texture en bouche. Le boisé porte bien la matière suivie par un belle persistance aromatique.

Accords mets et vins

Ce vin pourra être servi en apéritif, avec des viandes blanches en sauce, fruits de mer cuisinés, fromage à pâte dure, cuisine asiatique...

Potentiel de garde

5 à 7 ans.

Température de service

Servir idéalement à 13° - 14°C.

Millésime : 2019

L'hiver a été doux sur nos vignobles de la Côte Chalonnaise.
Le débourrement a eu lieu début avril.

L'épisode de gel du 5 avril a fait des dégâts sur plusieurs parcelles. Le 2nd épisode de gelée (du 13 et 14 avril) a été mieux subi puisque les villages de Rully et Mercurey étaient organisés et des écrans de fumée ont été faits dans les secteurs gélifs. La sortie de grappes s'est faite autour du 20 avril.

Le printemps est resté légèrement humide mais surtout froid tout le mois de Mai et jusqu'à la floraison qui a eu lieu autour du 10/15 juin. Ce temps à particulièrement été propice à la coulure.

La croissance végétative a été très lente pendant tout ce printemps.

L'été a été caniculaire et sec ce qui a entraîné beaucoup de millerandage.

Les vendanges se sont déroulées du 9 au 24 septembre sous un soleil radieux avec de belles maturités et des équilibres superbes.

On estime sur l'ensemble du domaine une baisse de rendement de l'ordre de 30% avec des parcelles beaucoup plus touchées que d'autres.