



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.

L' appellation communale Rully comporte 23 climats classés en Premiers Crus avec une surface de production de 224 Ha pour les blancs (dont 59 Ha en 1er Cru) et de 133 Ha pour les rouges (37 Ha en 1er Cru).

L'origine du nom "La Pucelle" vient historiquement du mode de partage des vignes familiales où la jeune fille de la famille (une "pucelle" en comparaison avec ses aînées sûrement déjà mariées) se voyait attribuer une parcelle.

La surface de la parcelle de Rully 1er Cru La Pucelle est de 1,6 hectares.

Cépage

100% Chardonnay.

Vinification et élevage

La parcelle "La Pucelle" a été vendangée le 3 septembre 2020.

Les raisins, vendangés à la main, sont transportés en caisses de 16 kilos environ.

Le pressurage pneumatique a été suivi d'un débouillage à froid entre 16 et 24h, pour but d'éliminer les bourbes grossières (particules solides issues de la peau, rafles, pellicules, impuretés qui se déposent par sédimentation). La fermentation alcoolique a été réalisée en cuves inox thermo-régulées pour un contrôle précis des températures et une homogénéité de la cuvée avant l'entonnage en fin de fermentation.

L'élevage s'est poursuivi en fûts de 228 litres sur lies fines durant 9 mois (dont 25% de fûts neufs) avec un 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 toute oxydation mais aussi de la réduction en remettant en suspension les lies fines.

Notes de dégustation

Robe : Or jaune

Nez : Sur les agrumes, les fruits exotiques (ananas), un bouquet porté par un élégant boisé.

Bouche : L' attaque est minérale sur des arômes exotiques (ananas). Un vin à la fois ample mais avec une tension propre à l'expression du climat. La finale est longue avec une belle persistance des arômes d'agrumes.



Accords mets et vins

À déguster idéalement avec des entrées froides, entrées chaudes (quiches, tartes chaudes...), mais aussi avec des fruits de mer, des poissons fins, des viandes blanches avec sauce légère, des volailles en sauces, des fromages affinés

Potentiel de garde

Il se conservera aisément de 5 à 7 ans en cave.

Température de service

Servir idéalement à une température de 12° à 14° C

Millésime : 2020

« Les vendanges 2020 sont les plus hétérogènes que j'ai pu vivre de ma carrière viticole. » Anne-Laure HERNETTE, Vinicultrice.

Un millésime précoce avec un hiver, une fois de plus, très doux et donc un démarrage précoce de la croissance végétative.

Malgré un mois de mai pluvieux et frais, l'avance prise à la vigne s'est poursuivie, les températures sont vite remontées et nous on fait vivre un été des plus chauds.

La vigne a réagi de façon très différentes selon les secteurs et jusqu'aux vendanges il a fallu veiller à l'évolution des maturités phénoliques des raisins en même temps que les baies subissaient un stress hydrique parfois important, entraînant des blocages de maturités et des pertes de rendements.

Sur les domaines, les vignes de Rully, Mercurey et Maranges, ont dans l'ensemble bien tenu le choc car plusieurs de nos terroirs profitent de passage d'eau dans leur sous-sol ce qui a atténué en partie le stress ressenti par la vigne.

Mais il n'en reste pas moins que les maturités aromatiques, phénoliques, technologiques se sont exprimées bien différemment que les années précédentes et qu'il a fallu suivre de près l'évolution de chaque paramètre. Une fois de plus le choix de la date de vendanges était déterminant pour assurer des cuvées de qualités. D'autant qu'au sein d'une même parcelle, il y avait des écarts de maturité parfois important.

Les vendanges ont commencé le 24 août et se sont terminées le 16 septembre, pour certains secteurs, la patience était de mise et il ne fallait pas vendanger trop rapidement. L'état sanitaire était très satisfaisant, il a fallu par contre bien trier sur grappes les baies encore roses qui côtoyaient les raisins mûrs.

Au final, les diminutions de rendements ont particulièrement impacté les rouges.

La qualité de 2020 s'exprimera au fur et à mesure de l'élevage en fûts mais d'ores et déjà on peut apprécier des équilibres satisfaisants, des couleurs prometteuses, de la tension mais aussi de la générosité dans l'expression aromatique.