Rully

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

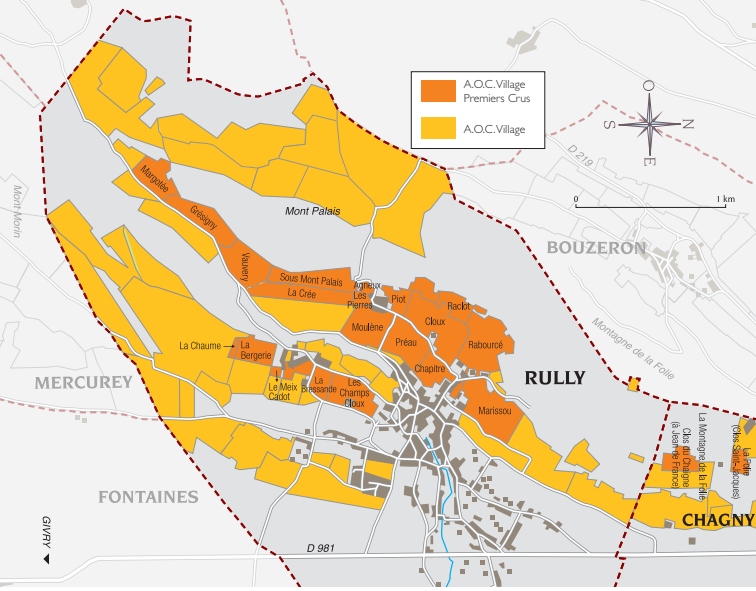
Appellation Village de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire.
Cette appellation comporte **23 Climats classés en Premier Cru**.
Communes de production : **Rully et Chagny**.
Les appellations RULLY et RULLY PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

Blanc : doré à reflets verts, bouton d'or plus soutenu avec l'âge, il excelle en arômes de « fleurs de haie » comme l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, un sureau très fin ou encore la violette, le citron, la pêche blanche ou le silex. Le temps fait naître le miel, le coing, les fruits secs. Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long : toute la fraîcheur et le poli du marbre.
Rouge : du rubis cerise au grenat sombre, il compose son bouquet avec les fruits noirs (cassis, mûre) et rouges (bigarreau), réglisse, lilas, pétale de rose, évoluant vers le fruit cuit, mi-kirsch mi-poivre. Au palais, les tanins respectent le fruit et le relief de sa structure. Quelques années de garde fondent délicieusement la mâche. Le léger resserrement de l'arrière-bouche est un bon signe de persistance et de retour d'arômes.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : avec sa très belle longueur fruitée et ample en bouche, le Rully plaît aux mets fins et aux chairs tendres : on pensera d'emblée à un poisson de rivière poêlé, à un poisson de mer en sauce blanche ou à des crustacés chauds. Il s'adapte très bien aux fromages à pâte cuite comme le comté, avec qui il partage le fruité. Il fera honneur aux belles volailles en sauce crémée, avec qui la discussion sera aimable et fort longue. Il peut également se boire en apéritif.
Température de service : 12 à 14 °C.
Rouge : un rien fermé lors de sa jeunesse, ce beau vin surprend par sa structure solide et pourtant si fruitée. C'est pourquoi on préfère lui associer une volaille rôtie ou en sauce, des abats, comme le foie, les ris et les rognons, eux aussi en sauce ou tout simplement poêlés. Les risottos et pâtes à la viande et à la volaille arrondiront eux aussi de leur onctuosité, les tanins un peu fermes des Rully jeunes.
Température de service : 14 à 16 °C.



SITUATION

Orné d'un château au sein de la même famille depuis 6 siècles, d'une église à l'élégant clocher, de belles maisons et de parcs, Rully (prononcé Ruilly) est un très ancien village. L'abbaye de Saint-Bénigne à Dijon, la puissante Maison de Vergy et les ducs de Bourgogne appartiennent à l'histoire de ces vignes en Côte Chalonnaise. L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée en 1939. Rully produit des vins blancs (Chardonnay) et rouges (Pinot Noir), en Village et Premiers Crus. C'est aussi l'un des lieux les plus importants d'élaboration du Crémant de Bourgogne, depuis le début du XIX^{e} siècle.

TERROIRS

Les nuances entre les vins proviennent de différences de terroirs, d'expositions et d'altitudes, ici assez variées. Entre 230 et 300 mètres d'altitude, le versant donne des vins qui rivalisent avec les meilleurs de la Côte de Beaune toute proche. Bruns ou calciques à texture peu argileuse : les sols du Pinot Noir. Argilo-calcaires : ceux du Chardonnay.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.
Vins **rouges**, cépage **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficie en production* :
1 hectare (ha) = 10 000 m^2 = 24 ouvrées
Blancs : 248,34 ha
(dont **69,67 ha** en Premier Cru)
Rouges : 118,10 ha
(dont **27,87 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle :**
1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Blancs : 9 772 hl
(dont **2 796 hl** en Premier Cru)
Rouges : 4 783 hl
(dont **1 097 hl** en Premier Cru)

**en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021*

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Commune de Rully : **Le Meix Caillet, Marissou, La Fosse, Les Pierres, Pillot, Raclot, Les Cloux, Rabourcé, Chapitre, Les Préaux, Molesme, Agneux, La Bressande, Les Champs Cloux, Le Meix Cadot, Les Montpalais, Grésigny, Les Margotés, La Renarde, Vauvry, La Pucelle**.
Commune de Chagny : **Clos du Chaigne (à Jean de France), Clos Saint-Jacques**.