

L'histoire du Domaine



Le Domaine de la Folie, avec son vignoble de vins blancs et de vins rouges de près de 17 hectares d'appellation Rully, appartient depuis deux siècles à la famille BOUTON. Le marquis BOUTON de Chamilly, Maréchal de France sous Louis XIV avait sa demeure à 6 km à l'ouest de Chagny. La propriété a également appartenu au physiologiste beaunois Etienne-Jules MAREY, Professeur au Collège de France, précurseur du cinéma. Il s'intéressa à l'analyse du mouvement et de sa décomposition : cardiographie, chronophotographie (cinéma), aviation, mécanique des fluides. Il est l'inventeur

du fusil chronophotographique, dont il existe un exemplaire au musée Marey à Beaune. Les vestiges des tours d'observation créées par MAREY pour ses études existent encore actuellement dans le parc qui mène à la propriété. MAREY était un amoureux de la nature, on lui doit la reconstitution et la mise en valeur du vignoble de la Folie.



Caractéristiques du domaine

Le domaine :



Le Domaine de la Folie est situé à CHAGNY en Bourgogne, à la limite des communes de Bouzeron et Rully, à environ 300 m d'altitude. Chagny est la première localité entre la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise et voisine de prestigieuses appellations telles que Chassagne et Puligny-Montrachet, Santenay, Mercurey. Le nom de la Folie est très ancien, il pourrait, d'après certains historiens, rappeler un lieu de réunion, de sorcellerie, de fées...

L'appellation :

L'appellation RULLY, appellation d'origine contrôlée d'environ 300 ha est une des 5 appellations des vignobles issus de la Côte Chalonnaise, en prolongement de la Côte de Beaune et juste avant le Mâconnais. Le sous-sol est constitué de la même veine argilo-calcaire qu'à Puligny. Le Pinot Noir pour les vins rouges et le Chardonnay pour les blancs sont les seuls cépages composant l'appellation RULLY. Les rendements de base sont de : 46 hl/ha en rouge. 50 hl/ha en blanc.



Le Domaine actuel s'étend sur environ 17 ha. Nous contrôlons et maîtrisons parfaitement l'état sanitaire de la vigne grâce à l'application permanente de la lutte raisonnée pour préserver la qualité de nos vins et ce en étroite collaboration avec la Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire. Le but étant d'utiliser la faune auxiliaire au maximum afin de n'avoir à effectuer certains autres traitements que lorsque cela est vraiment nécessaire. Les labours sont effectués de manière traditionnelle.

La vinification :

Les vendanges s'effectuent manuellement par petites caisses qui sont rapidement collectées par les tracteurs-enjambeurs et ce pour prévenir tout phénomène d'oxydation. Une fois rapportées à la cuverie, les grappes de raisins blancs sont déversées dans un presseur pneumatique qui permet d'obtenir un jus de raisin qu'on appelle "moût". Le moût obtenu est mis en fermentation alcoolique dans les cuves immédiatement. La fermentation s'effectue à température contrôlée. Environ 1 mois avant la mise en bouteilles, nous procédons à l'assemblage des cuves et des fûts ; L'élevage des vins rouges se fait comme pour les 1ers crus, 1/3 en fûts, 2/3 en cuves avec assemblage avant la mise en bouteilles. La mise en bouteille est réalisée au Domaine dans des conditions optimales d'hygiène et de respect de nos vins. Le bouchage est effectué avec grand soin de manière à permettre une bonne décompression du liège. Les bouteilles sont dès lors immédiatement acheminées vers nos caves souterraines aux températures et hygrométries idéales dans l'attente d'être enfin dignement habillées et présentées sur vos tables...



L'Aligoté 2007

Ce Bourgogne Aligoté provient d'une parcelle située à la limite de Bouzeron et qui bénéficie du même microclimat. Il ne manque de rien pour égaler la qualité de son voisin. D'une grande fraîcheur ce vin vous surprendra par son caractère très fruité.

Le vin - Dégustation

Œil : Un beau vin Brillant, jaune très pâle.

Nez : Au départ le nez est plutôt sur la douceur et pas très intense. Après quelques secondes, le vin se livre à nous avec des arômes de zestes de citron, de sève. Il y a beaucoup d'harmonie.

Bouche : En bouche le vin est construit sur la vivacité. La première bouche est assez puissante et construite sur la fraîcheur avant de continuer sur beaucoup de douceur. Il ouvre l'appétit car il laisse une bouche parfaitement disponible.



Carte d'identité

Millésime : 2007
Appellation : Bourgogne-aligoté
Cépage : Aligoté
Temps de garde optimum : à boire jeune en raison de son côté fruité. Mais peut être gardé 2 à 3 ans sans aucun problème.

Les accords gourmands

Vin fait pour un apéritif (kir) ou une entrée. Éventuellement sur un fromage pas trop fort et des charcuteries.

En Chaponnière 2007

En Chaponnière se trouve à l'entrée même du village de Rully dont l'appellation représente aujourd'hui une production d'environ 6 000 hls de vin rouge. Le vin produit sur ce climat est très typique de l'appellation dont il a les plus agréables caractéristiques.

Le vin - Dégustation

Œil : De belles couleurs chaudes. D'un rouge lumineux.

Nez : Le nez est très intense, typé et très fin avec des odeurs de cerises confites presque envahissantes. Un petit peu d'amande amère. C'est construit sur la fraîcheur avec beaucoup d'élégance. Ça ne ressemble à rien d'autre et c'est cela qui le rend agréable.

Bouche : En bouche le vin est construit sur des arômes très intenses avec de la fraîcheur. C'est gourmand mais pas naïf. Ça ouvre volontiers l'appétit. Bonne longueur.



Carte d'identité

Millésime : 2007
Appellation : Rully
Cépage : 100% Pinot noir
Temps de garde optimum : Aujourd'hui c'est excellent car marqué sur le fruit. Peut se garder sur 3 à 5 ans.

Les accords gourmands

Idéal pour accompagner les viandes rouges, les charcuteries, l'agneau ou le mouton, le gibier ou le fromage. Ce vin résiste également très bien aux préparations épicées qu'il accompagne très agréablement.

Le Clos du Chaigne 2007 - 1er Cru

Le Clos du Chaigne est une parcelle au sol argilo-calcaire exposée au levant, bénéficiant d'un ensoleillement maximal, classée en premier cru depuis 1990. Il doit son nom aux chânes qui constituent encore avec les buis, l'environnement de cette parcelle rocailleuse, le nom de la ville de CHAGNY a la même origine et son emblème est d'ailleurs un chêne.

Le vin - Dégustation

Œil : Ce 1er Cru ravit par sa très belle robe jaune pâle un peu dorée, lumineuse.

Nez : Le nez fruité laisse percevoir des notes florales, d'agrumes et de miel, on y sent aussi l'amande la noisette.

Bouche : A la dégustation, ce sont les arômes minéraux qui dominent avec une agréable ampleur et une très belle fraîcheur portée par une légère note d'acidité en fin de bouche. Un vin puissant, ample et fruité, doté d'un très bon équilibre entre l'acidité et le gras.



Carte d'identité

Millésime : 2007
Appellation : Rully 1er CRU
Cépage : 100% Chardonnay
Temps de garde optimum : A boire maintenant mais peut se garder sur 7 à 8 ans où des expressions bien différentes viendront s'y greffer.

Les accords gourmands

A marier avec des plats raffinés, poissons, crustacés, quenelles, escargots, viandes blanches et volailles.