

**DVP**DOMAINES  
ET VINS DE  
PROPRIÉTÉ

# DOMAINE FRANCOIS RAQUILLET

AOP Mercurey  
White

## PRESENTATION

Issu d'une lignée de vignerons depuis 11 générations, François Raquillet reprend le domaine familial en 1990, aux côtés de son épouse Emmanuelle. Passionné par la vigne et la vinification, il accorde une attention méticuleuse à chaque millésime, recherchant précision et expression du terroir.

Depuis 2018, leur fille Jeanne a rejoint l'exploitation, perpétuant l'héritage familial. Ensemble, ils cultivent 14 hectares, en appellation Mercurey, l'un des plus grands terroirs de la Côte Chalonnaise. Ici, les sols argilo-calcaires donnent naissance à des Pinots Noirs denses et profonds, aux tannins élégants et bien intégrés.

Les blancs, issus du Chardonnay, se distinguent par leur minéralité tranchante et leur belle longueur en bouche. L'élevage se fait en fûts de chêne français, soigneusement dosés pour apporter du gras et de la complexité sans masquer la pureté du fruit.

Son point fort ? Un travail rigoureux et une approche parcellaire, permettant de révéler toutes les nuances des climats de Mercurey, dans des vins à la fois racés et accessibles.

## VARIETAL

Chardonnay 100%

## LOCATION

Secteur frais et venteux au cœur de Mercurey, 1 ha de vignes

Age of vines: 40 years old

## TERROIR

Sol profond, argileux

## IN THE VINEYARD

Vigne taillée 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.

## WINEMAKING

La vendange est réalisée manuellement. Après pressurage des raisins entiers, les moûts sont débourbés. La fermentation alcoolique se fait en fûts (température de fermentation entre 18° et 22°).

## AGEING

Elevage de 12 mois : 20 % de fûts neufs (fûts de 400L). Elevage sur lies fines en grands contenants afin de préserver minéralité, finesse et élégance, puis soutirage. Filtration légère avant mise en bouteille

## SERVING

14°C

## AGEING POTENTIAL

5 to 10 years

**D.V.P. - DOMAINES & VINS DE PROPRIÉTÉ**

10 RUE LAVOISIER, - 21700 NUITS ST GEORGES - FRANCE

TEL. 03 80 61 53 70

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.



**DVP**

DOMAINES  
ET VINS DE  
PROPRIÉTÉ

# DOMAINE FRANCOIS RAQUILLET

AOP Mercurey  
White

## TASTING

Issu de vieilles vignes de Chardonnay enracinées dans les sols argilo-calcaires de Mercurey, ce vin blanc séduit par sa maturité aromatique et sa profondeur de bouche. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à noyau (abricot, pêche blanche), de fruits secs (amande, noisette), avec une touche miellée et légèrement briochée, signature d'un élevage maîtrisé. En bouche, la matière est ample, soyeuse, avec une texture généreuse mais sans lourdeur, soutenue par une minéralité sous-jacente et une tension vive en finale. Le vin gagne en complexité à l'aération, révélant des nuances de zeste d'agrumes, de beurre noisette, voire de pierre chaude. Une cuvée ambitieuse, expressive, qui reflète le sérieux du travail de François Raquillet et le potentiel qualitatif des vignes anciennes.

## FOOD PAIRINGS

Ce Mercurey blanc Vieilles Vignes appelle une cuisine de texture et de finesse, comme un suprême de volaille fermière sauce aux morilles, accompagné d'un gratin dauphinois léger. L'accord joue sur la rondeur, les arômes de sous-bois et la richesse contenue du vin.

**D.V.P. - DOMAINES & VINS DE PROPRIÉTÉ**

10 RUE LAVOISIER, - 21700 NUITS ST GEORGES - FRANCE

TEL. 03 80 61 53 70

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.