



## Fiche Technique

Domaine Claudie Jobard

*Rully Montagne la Folie Blanc*



Issu d'une lignée de pépiniéristes et de vigneron, Roger Jobard crée son domaine de Rully dans les années 1970. Sa fille Claudie, œnologue diplômée de l'O.I.V., débute ses vinifications en 2002 tout en poursuivant l'activité familiale de pépinières viticoles à Demigny. Elle hérite également des vignes transmises par sa mère, Laurence Jobard, œnologue reconnue à Beaune, dont le domaine de Pommard remonte à sept générations. Forte de ce double héritage et de sa formation, Claudie Jobard signe des vins authentiques de Bourgogne, entre Côte de Beaune et Côte Chalonnaise.



Le Rully Montagne La Folie provient d'une parcelle unique de 2 ha 45 orientée Sud-Est située sur la montagne de la Folie entre Rully et Chagny. Le terroir est argilo-calcaire et très caillouteux. La vigne a une moyenne d'âge de 47 ans. Après vendange et pressurage, le moût est débourbé au froid pendant 24 heures. La fermentation alcoolique s'effectue en fûts de chêne. La fréquence des batonnages et la durée d'élevage en fûts varient selon les millésimes.



100 % Chardonnay issus de clones qualitatifs à faibles rendements.

Robe : Robe jaune pâle aux reflets verts.



Nez : Le nez offre des notes fines de fleurs blanches, de minéraux, de fruits à chair blanche et d'agrumes.

Dégustation : L'attaque est franche puis le vin se révèle dense et ample, doté d'un beau gras et d'une finale persistante.



Idéal à l'apéritif ou avec une belle volaille en sauce crémée.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



## Fiche Technique

### Domaine Claudie Jobard *Rully La Chaume Rouge*



Issu d'une lignée de pépiniéristes et de vignerons, Roger Jobard crée son domaine de Rully dans les années 1970. Sa fille Claudie, œnologue diplômée de l'O.I.V., débute ses vinifications en 2002 tout en poursuivant l'activité familiale de pépinières viticoles à Demigny. Elle hérite également des vignes transmises par sa mère, Laurence Jobard, œnologue reconnue à Beaune, dont le domaine de Pommard remonte à sept générations. Forte de ce double héritage et de sa formation, Claudie Jobard signe des vins authentiques de Bourgogne, entre Côte de Beaune et Côte Chalonnaise.



Rully est situé au Nord de la Côte Chalonnaise dans la continuité de la Côte de Beaune, entre Mercurey et Bouzeron. Le Rully La Chaume provient d'une parcelle unique de 2 ha 47 orientée Sud-Est située sur les côteaux de Rully face au château. Le terroir est argilo-calcaire et caillouteux. Les vignes ont une moyenne d'âge de 58 ans. La taille est en cordon de Royat et en guyot simple. Après vendange manuelle et tri rigoureux. Macération préfermentaire de quelques jours suivie de la fermentation alcoolique. La macération dure entre deux et trois semaines. Après pressurage, le vin nouveau est ensuite logé en fûts de chêne durant toute la durée de son élevage.



100 % Pinot Noir

**Robe :** Robe est rubis brillante avec des reflets grenat violacé.



**Nez :** Le bouquet est élégant, dominé par les fruits rouges frais (cerise, groseille, framboise) typique de la Bourgogne et des notes florales délicates de pivoine et de violette.

**Dégustation :** Dégusté jeune, il sent bon la cerise et la framboise. Puis, sa richesse en bouche développe des arômes épicés.



Idéal avec le traditionnel Boeuf Bourguignon ou un Brillat affiné.

Potentiel de garde : environ 8 ans.





## Fiche Technique

Domaine Claudie Jobard

*Rully 1er Cru Les Cloux Blanc*



Issu d'une lignée de pépiniéristes et de vigneron, Roger Jobard crée son domaine de Rully dans les années 1970. Sa fille Claudie, œnologue diplômée de l'O.I.V., débute ses vinifications en 2002 tout en poursuivant l'activité familiale de pépinières viticoles à Demigny. Elle hérite également des vignes transmises par sa mère, Laurence Jobard, œnologue reconnue à Beaune, dont le domaine de Pommard remonte à sept générations. Forte de ce double héritage et de sa formation, Claudie Jobard signe des vins authentiques de Bourgogne, entre Côte de Beaune et Côte Chalonnaise.



Les Cloux fait partie des 23 climats de Rully, reconnu pour son orientation sud-est et ses pentes marquées aux sols argilo-calcaires. La vinification a été réalisée en grands fûts de chêne français, avant un élevage de 12 à 16 mois.

100 % Chardonnay.

Robe : Robe jaune dorée.



Nez : Le nez élégant et ample révèle de délicates notes florales comme le tilleul.



Dégustation : En bouche, l'attaque s'exprime avec finesse avant de s'épanouir progressivement, offrant une belle ampleur. La finale, élégante et d'une remarquable persistance, prolonge le plaisir de dégustation.



Idéal sur un poulet de Bresse à la crème.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



## Fiche Technique

Domaine Claudie Jobard

### *Montagny 1er Cru Madeleine Blanc*



Issu d'une lignée de pépiniéristes et de vigneron, Roger Jobard crée son domaine de Rully dans les années 1970. Sa fille Claudie, œnologue diplômée de l'O.I.V., débute ses vinifications en 2002 tout en poursuivant l'activité familiale de pépinières viticoles à Demigny. Elle hérite également des vignes transmises par sa mère, Laurence Jobard, œnologue reconnue à Beaune, dont le domaine de Pommard remonte à sept générations. Forte de ce double héritage et de sa formation, Claudie Jobard signe des vins authentiques de Bourgogne, entre Côte de Beaune et Côte Chalonnaise.



Cette cuvée signée Claudie Jobard met en lumière le village de Montagny, perle de la Côte Chalonnaise. Les vignes, cultivées selon les principes de l'agriculture biologique, respectent et favorisent la vie des sols. L'élevage, mené avec précision et délicatesse, vise à révéler toute l'authenticité et la finesse du terroir.



100 % Chardonnay.

Robe : Robe jaune dorée.



Nez : Ce vin dévoile un bouquet floral raffiné, allant de l'acacia au chèvrefeuille, relevé par des notes minérales et citronnées.

Dégustation : La bouche s'épanouit sur des nuances gourmandes épicées et de fruits à noyaux. La finesse du goût, la délicatesse s'accordent avec une charpente structurée et durable.



Idéal sur une pièce de veau à la crème ou une paëlla.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



## Fiche Technique

Domaine Claudie Jobard

### *Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille Blanc*



Issu d'une lignée de pépiniéristes et de vigneron, Roger Jobard crée son domaine de Rully dans les années 1970. Sa fille Claudie, œnologue diplômée de l'O.I.V., débute ses vinifications en 2002 tout en poursuivant l'activité familiale de pépinières viticoles à Demigny. Elle hérite également des vignes transmises par sa mère, Laurence Jobard, œnologue reconnue à Beaune, dont le domaine de Pommard remonte à sept générations. Forte de ce double héritage et de sa formation, Claudie Jobard signe des vins authentiques de Bourgogne, entre Côte de Beaune et Côte Chalonnaise.



Pernand-Vergelesses est l'appellation la plus septentrionale de la Côte de Beaune. Les vignes sont plantées sur le côté sud-ouest de la colline de Corton. La fermentation est conduite en fûts de chêne (10% de fût neuf), élevage de 12 mois, légers bâtonnage.



100 % Chardonnay.

Robe : L'or blanc et le jaune pâle se teintent de doré avec l'âge.



Nez : Les arômes de fleurs blanches, tels l'aubépine et l'acacia, caractéristiques de l'appellation Pernand-Vergelesses, évoluent avec le temps vers des notes d'ambre, de miel et d'épices.

Dégustation : La bouche est d'une finesse sublime et d'une tenue exceptionnelle qui comble les amateurs les plus exigeants.



Idéal sur un magnifique crustacé.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

## Fiche Technique

### Domaine Claudie Jobard *Pommard Vieilles Vignes*



Issu d'une lignée de pépiniéristes et de vigneron, Roger Jobard crée son domaine de Rully dans les années 1970. Sa fille Claudie, œnologue diplômée de l'O.I.V., débute ses vinifications en 2002 tout en poursuivant l'activité familiale de pépinières viticoles à Demigny. Elle hérite également des vignes transmises par sa mère, Laurence Jobard, œnologue reconnue à Beaune, dont le domaine de Pommard remonte à sept générations. Forte de ce double héritage et de sa formation, Claudie Jobard signe des vins authentiques de Bourgogne, entre Côte de Beaune et Côte Chalonnaise.



L'appellation d'origine contrôlée des vins de Pommard a été reconnue en 1936, parmi les premières en Bourgogne. La taille est en guyot simple et la vigne est en conversion vers l'agriculture biologique. Vinification La vendange est manuelle avec tri rigoureux dans la vigne, les raisins sont éraflés puis stockés en cuves dont la température est régulée à l'aide de drapeaux. Macération pré fermentaire de quelques jours suivie de la fermentation alcoolique. Le rythme des pigeages et remontages est décidé à la dégustation. La température de macération et de fermentation est maîtrisée. Après pressurage, le vin nouveau est ensuite logé en fûts de chêne français durant toute la durée de son élevage.



100 % Pinot Noir.

Robe : Rouge rubis profond.



**Nez :** Le nez est une palette de fruits rouges associée à des notes de violettes légères.

**Dégustation :** La bouche est ronde, gourmande, épicées et croquantes aux tanins fins et la tension bien présente.



Idéal sur une belle pièce de viande grillée.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

