



**Producteur :** Domaine de Reilly

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 35.00 \$

---

**Appellation :** Reilly

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Marie et Joseph de Maistre

**Géologie du sol :** Sol argilo-calcaire jurassique moyen.

Parcelle orientée plein sud.

**Superficie :** 4 ha

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

---

**Vinification :** Tri des raisins sur table. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique sur levures indigènes. Malolactique effectuée

**Élevage :** 8 mois en cuves inox

---

**Accord vin et mets :** Très agréable à déguster avec toutes viandes blanches et grillades.

---

---

### Le domaine :

Au début des années 1990, Denis Jamain reprend le flambeau du domaine familial, créé par son grand-père en 1935. Le Domaine de Reilly est ancré dans le Berry et s'étend sur quatre lieux-dits: Les Coignons, Les Pierres Plates, Les Chatillons et Les Conges.

En 2021, le Domaine de Reilly est repris par Marie et Joseph de Maistre. Le métier de Vigneron est une passion, un art de vivre que Marie et Joseph souhaitent partager avec leurs amis, familles et clients. La protection de l'environnement est au cœur de leurs préoccupations. Les vignes sont plantées sur des pentes douces de calcaire et d'argile. Le domaine est certifié biologique Veritas (2007) et biodynamique Demeter (2011). Marie et Joseph travaillent avec les trois variétés autorisées : Sauvignon Blanc, Pinot Gris et le Pinot Noir. Chaque parcelle de vigne est vinifiée séparément avec une traçabilité totale.

### Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Nov 2021

Ça suinte déjà de cette espèce de jus de roche qui fait vibrer le fruité avec un croquant inimitable. Une «minéralité» qui le rapproche d'un cabernet franc léger nuancé d'une pointe végétale bien mûre. Il s'en dégage fraîcheur, vitalité, souplesse et intensité, le tout pourvu d'une finale longue, nette et parfumée.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/645273/billet-vins-fascinant-vin-de-chablis>

Alexis Goujard, La Revue du Vin de France, Aug 2021

Coup de cœur pour ce vin rouge de la Vallée de la Loire au bouquet floral et subtilement fruité: la cuvée Les Fossiles 2019 du domaine de Reuilly en AOC Reuilly.

Commentaire de dégustation : Un bouquet floral et subtilement fruité se dégage de ce reuilly, construit tout en finesse, avec un dynamisme très appétent.

Le mot du domaine :

«La cuvée "Les Fossiles" provient du terroir argilo-calcaire de la parcelle des Pierres Plates du domaine de Reuilly, riche en calcaire et en fossiles marins datant de l'ère kimméridgienne (Jurassique moyen). Cette parcelle est cultivée en bio et biodynamie depuis 2007 comme l'ensemble du domaine de Denis Jamain qui s'étend sur 22 ha (13 ha en sauvignon, 5 ha en pinot noir et 4 ha en pinot gris). Toutes les cuvées "Les Fossiles" et "Les Chênes" du domaine sont certifiées bio par Veritas et biodynamie par Demeter depuis 2011. Le millésime 2019 a été solaire avec beaucoup d'ensoleillement et de chaleur, engendrant des vendanges précoces (dès le 2 septembre). Il a apporté une belle concentration de matière dans les baies avec une très belle maturité. Les Fossiles Rouge 2019, 100 % pinot noir, est parfaitement équilibrée avec beaucoup d'élégance et un final soyeux et sans astringence. Au nez les arômes dominants sont les fruits rouges (framboises, mures...) qui se retrouvent en bouche avec en complément de notes de réglisses et d'épices. La température idéale de dégustation est de 15 °C. Ce vin accompagnera très bien l'ensemble des mets d'un repas, mais on peut également l'apprécier à une température plus fraîche en été, avec une soupe de fraise par exemple, un vrai délice...»