



David Lefort.

## DOMAINE LEFORT

### Un vigneron à suivre

David Lefort, 41 ans, présente un profil atypique. Il n'est pas issu d'une famille de vignerons, et il a collectionné les diplômes (études de médecine, licence de philosophie, master en philosophie des sciences), avant de créer, ex nihilo, son domaine en 2009. Aux deux hectares de vieilles vignes acquis en 2010 dans les premiers crus de Mercurey Clos l'Évêque et Champs-Martins, se sont ajoutées plusieurs parcelles en fermage en appellation Rully. Le domaine couvre aujourd'hui cinq hectares, moitié en rouge, moitié en blanc, et il est certifié en agriculture biologique. « Ma formation scientifique me conduit à une approche rationnelle de la biodynamie. Je tiens compte du cycle du vivant, notamment du cycle lunaire » explique David Lefort. Les raisins sont récoltés manuellement en petites caisses. Les rouges, avec une forte proportion de vendange entière, macèrent longuement, entre trois semaines et un mois, et ils sont élevés dix-huit mois en fûts (vingt-quatre mois pour les 2018), avec 30% de fûts neufs de chauffe légère. Les vins sont peu sulfités, non collés, et peu filtrés avant leur mise en bouteilles par gravité. Les 2018 sont en vente, sur rendez-vous. Un domaine prometteur, à suivre...

71150 Rully - Tél. 0650395905

#### **Mercurey premier cru rouge**

##### **Clos l'Évêque sélection Castille 2018 - 17**

Issu d'une sélection de 90 ares de vieilles vignes, ce superbe premier cru exprime des arômes de fruits noirs bien mûrs. Le vin est plein, opulent, avec un fruité généreux, des tanins soyeux et beaucoup d'élégance.

##### **Mercurey premier cru rouge Clos l'Évêque 2018 - 16**

Vinifié avec 80% de grappes entières, ce premier cru dévoile des arômes fruités, floraux, riches et complexes. Le vin est dense, charnu, velouté, avec une belle longueur en bouche.

#### **Mercurey premier cru rouge**

##### **Champs Martin 2018 - 15,5**

Robe grenat, intense. Arômes expressifs de fruits rouges et noirs : cerises, framboises... Le vin est tout en rondeur, gourmand, tendre, dense et soyeux.

##### **Rully blanc La Chaume 2018 - 15,5**

Robe dorée. Arômes de fruits jaunes, de compote de pommes, d'épices... Du corps en bouche, du fruit et une belle salinité en finale.

##### **Rully blanc Chaponnière 2018 - 14,5**