

Présentation du Domaine de l'ECETTE :

Issu d'une famille de viticulteurs depuis de nombreuses générations, Jean Daux s'installe dans le petit village de Rully en 1983. A cette époque, il exploite 9 hectares de vignes.

Après des études viticoles, son fils Vincent reprend l'exploitation familiale en 1997 puis investit dans de nouvelles parcelles de vignes.

A ce jour, le domaine compte 14 hectares de vignes (70 % blancs et 30 % rouges). L'exploitation a su évoluer et se diversifier grâce, notamment, à la création de la marque «Domaine de L'Ecette» et au développement de la vente en bouteilles aux particuliers, cavistes, restaurateurs, distributeurs. Le Domaine exporte également dans différents pays d'Europe et du Monde.

La vinification se fait selon des méthodes traditionnelles bourguignonnes tout en associant des techniques modernes d'élaboration dans un souci permanent de respect du terroir et de qualité des vins.

Le domaine produit actuellement 100 000 bouteilles par an. Toute la production est exclusivement issue du domaine.



La Bourgogne

La Bourgogne détient un patrimoine culturel riche et varié mais le vin est sans doute son plus prestigieux ambassadeur.

Notre région compte environ 4000 domaines viticoles, 250 maisons de négoce et 23 caves coopératives.

29500 hectares de vignes sont en production pour un volume de 1,5 million d'hectolitres (source BIVB)

Le sol, l'exposition, l'altitude et bien sûr le cépage sont autant de facteurs déterminant qui vont façonner un vin.

De même, le savoir-faire et la vigilance constante du vigneron sont nécessaires à chaque étape de production.

Une fois mis en bouteille, les vins de Bourgogne se retrouvent sur les meilleures tables. Notre région dénombre de grands noms de la gastronomie française et les spécialités ne manquent pas : Volaille de Bresse, jambon persillé, escargots de Bourgogne, truites, sandres sans oublier les fromages (époisses ou encore fromage de chèvre du mâconnais)

La Bourgogne est donc une destination incontournable pour les amateurs de vin et de gastronomie.