domaine PIGNIER

L'Écho des Vignes

N° 11

Entre -4 et -6 °C

Nos cœurs balancent !

Triste poisson d'avril…

L'épisode de froid qui a duré 3 mordantes nuits successives aura marqué de son empreinte le vignoble français sans épargner les rangs jurassiens. Il aura été plus cruel pour certains de nos confrères que pour notre domaine dont les parcelles ont été touchées de façon inégale. Malgré l'application d'un préparat à base de valériane, les bourgeons des cépages les plus avancés n'ont pas pu résister. Chardonnay et Poulsard ont été les grandes victimes tandis que Trousseau, Savagnin et vieux cépages à l'éclosion de bourgeons plus tardive ont su mieux garder la tête haute.

Forts de l'expérience tirée d'années qui nous en ont fait voir d'autres en sachant parfois se faire plus dures (2013, 1991, 1985, 1981…), nous avons intensifié nos efforts le regard porté sur la vigne et le nez levé vers un ciel qui a finalement joué la carte de la clémence tout au long de l'été et cela, jusqu'à l'heure des vendanges. Rappelons-nous qu'il faut savoir rester humble face aux forces de la nature.

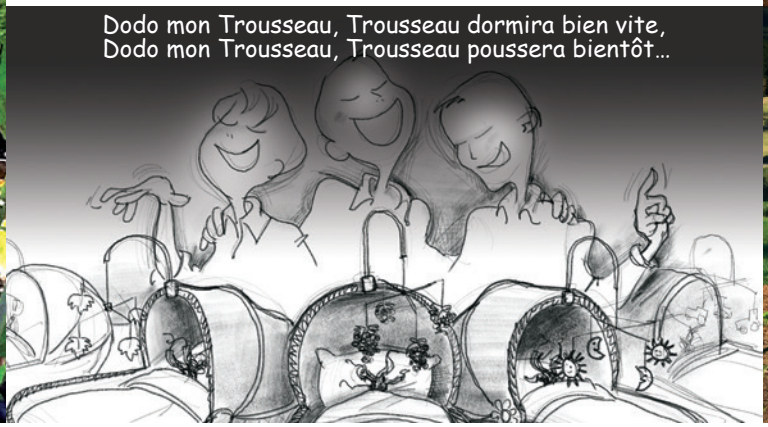
Quid de la récolte 2017 ?

Contre toute attente, les bourgeons que les températures négatives n'ont pas su intimider nous ont livré de magnifiques raisins à la qualité exceptionnelle et si la quantité n'est pas au rendez-vous, nous pouvons vous garantir que tout cela sent très bon en caves.

Et en 2018 ?

Une nouvelle parcelle…

Mais pour que le bout de terrain acquis au lieu-dit "Les Gauthières" puisse un jour prétendre au titre de belle parcelle du domaine Pignier et avant de planter dans une terre réputée idéale par nos ancêtres, il nous faut travailler à la réfection des murgers et des anciens drainages. Ensuite, les bébés ceps de Savagnin et de Trousseau sortiront de la nurserie pour y prendre racines.



En avril ne te découvre pas d'un fil…

en septembre récolte un raisin subtil !

Plus solide sera le murger…

plus belle sera la vigne cultivée !

L'Écho du Caveau

N° 11 - Saison 2017/2018

demeter agriculture biodynamique

Des rouges à vous faire rougir…

De plaisirs !

On entend souvent dire du Jura qu'il est terre de blancs et si les professionnels et amateurs passionnés ont parfois raison, notre raison à nous est de leur donner à apprécier et à leur faire admettre que nous n'avons pas à rougir de nos rouges !

Comme vous avez pu le lire côté "Écho des Vignes", nous pourrons certainement compter sur l'année 2017 pour faire mentir un peu plus encore les réticents. Pour l'heure, nous vous invitons à prendre le temps de découvrir ou redécouvrir trois trésors aux reflets rubis propres à vous faire rougir de plaisirs.

Pleins feux sur…

LE TROUSSEAU

Issu du vignoble des Gauthières sur trias mêlés de marnes bariolées du Keuper. Le Trousseau est un cépage jurassien par excellence exprimant des arômes fins et délicats de fruits rouges avec des notes épicées. Il est élevé en fût de chêne jusqu'à sa maturité.

LE TROUSSEAU "Les GAUTHIÈRES"

Issu d'une sélection massale "Trousseau à la Dame" du lieu-dit "Les Gauthières", ce vin est vinifié et vieilli en amphores sans SO2 rajouté, sans filtration et mis en bouteille un jour "fruit". Vin à la robe cerise, aux accents d'épices et de sous-bois.

À TABLE AVEC LÉANDRE

Ce vin est le résultat d'une complantation de 11 vieux cépages jurassiens existants avant les AOC. Élevé en cuve œuf, c'est un vin rouge de caractère comme le faisait notre grand-père « Léandre ». Il est vinifié puis mis en bouteilles sans SO2 rajouté ni filtration.

La faute aux gelées d'avril…

Mais la faute aussi aux successives petites récoltes de certains cépages depuis 2012, à cause de tout cela, nous aurons la contrainte de contingenter de façon plus rigoureuse cette année 2018 et certainement la suivante.

Cette réalité est aussi la conséquence directe de la politique commerciale que nous nous sommes imposée de longue date qui est la vente exclusive de vins issus de notre domaine.

Cuvées contingentées

Poulsard ..... **absence déplorée en 2018**
Crémant Blanc et Rosé ..... **contingenté**
Savagnin et Vin Jaune ..... **contingenté**

Mais que cette réalité que nous sommes les premiers à regretter ne vous prive pas de l'envie de nous rendre visite ou de nous contacter pour réserver et passer commande. Nous aurons toujours plaisir à vous accueillir au caveau du lundi au samedi de 14 h 00 à 18 h 30 pour vous faire découvrir la gamme de vins que nous avons plaisir à produire.

Cuvées disponibles

Trousseaux, Chardonnays, Gamay Blanc, Sauvageon, Macvin et alcools.

Le nez dans le vert

et le vent en poupe !

Depuis 2014, un bruit court en disant que les vignerons jurassiens seraient ambassadeurs du « bio » en France.

Avec presque 20 % du vignoble jurassien cultivé en bio contre 8 % au niveau national, nous faisons figure de champions. Notre petit monde bio vous invite pour la 8e année consécutive à vous laisser conquérir par le bon nez de nos bons vins.

Rendez-vous au CHÂTEAU de GEVINGEY (39)
dimanche 25 et lundi 26 mars 2018

Domaine Pignier - 11 pl. Rouget de Lisle 39570 MONTAIGU - Tél. 03 84 24 24 30 - contact@domaine-pignier.com - **www.domaine-pignier.com**

www.studiolautrec.fr - 2017 Crédits photographiques : Domaine Pignier - Jérôme Genêt - Studio Vision - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.