

Chardonnay de la Reculée 2022

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Le village de Montaigny est entouré par 2 reculées, vallée typiquement jurassienne.

La reculée pénètre à l'intérieur de la montagne, les vignes sont à l'abri et bénéficie de l'effet de la « moutaine » (effet de foehn vent de la vallée qui ressuie les sols).

C'est ici que se sont formées les marnes bleues noirâtres micacées riches en fossiles surmontées de calcaires argilo gréseux à l'ère secondaire.

CULTURE

La culture en biodynamie permet de conserver les levures indigènes favorisant authenticité et pureté des vins, Vendanges exclusivement manuelles avec tri à la vigne et transport rapide en petite caisse pour ne pas blesser les raisins .

Cépage : Chardonnay d'une sélection massale « melon à queue rouge » issu de notre vignoble situé dans la reculée du val de Vallière.

VINIFICATION

Pressurage lent ; mis en pièces de chêne de 228L sans débourage, ni soutirage. Pas de levurage, pas de chaptalisation, ni aucun additif œnologique.

Fermentations et vieillissement dans la même pièce avec bâtonnage pour apporter du gras au vin et ouillage régulier pour mettre en valeur les arômes floraux typiques du cépage. Mis en bouteille un jour « fleur » selon le calendrier lunaire et bouchage avec liège naturel marqué au feu.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2022 : magnifique millésime, chaud et sec, sans encombrés pour le vigneron, quelques gouttes de pluie autour du 15/08 ont favorisées la maturité des grappes.

Alcool : 13,50%

SO2 total : 27mg/L

Vendangé les 19 , 20 et 21/09/2022

Dégustation : robe or pale, arômes subtils de fleurs blanches, fruits jaunes. Belle attaque en bouche avec une vivacité cristalline

A déguster en apéritif, avec crustacés, sur des poissons grillés, cuisse de grenouille, servi légèrement frais à 12°C.

Garde : 15ans

