



# CELLIER DES CHARTREUX 2019

## GEOGRAPHIE ET TERROIR

Lieu-dit « en Boivin » (origine « en bon vin »), exposé soleil levant sur la reculée du val de Vallière, à Montaigne cette formation géologique du Domérien est composée d'une marne bleue noirâtre micacée surmontée par des calcaires argilo-gréseux. Terre riche en fossiles (ammonites, belemnites, gryphées,.....

Excellente terre à chardonnay plantée par les moines Chartreux dès le XIII<sup>ème</sup> siècle.

## CULTURE

La culture en biodynamie permet de conserver les levures indigènes favorisant authenticité et pureté des vins. Vendanges exclusivement annuelles avec tri à la vigne et transport rapide en petite caisse pour ne pas blesser les raisins et utiliser ainsi peu de SO<sub>2</sub> au cours de la vinification.

**Cépage** : Chardonnay avec un rendement limité à 35Hl/Ha afin de maintenir l'équilibre naturel du vin.

## VINIFICATION

Pressurage lent afin de garder les lies fines . Après fermentation vieillissement en pièces de chêne durant 40 mois en caves fraîches (13°) d'où une grande finesse et subtilité et complexité des arômes ; Vin blanc non ouillé d'où la présence d'un voile au contact de l'air afin de développer les arômes de fruits secs (noisette, noix) typiquement jurassiens et de protéger le vin du contact à l'air sans oxydation. Légère filtration et mis en bouteille selon le calendrier lunaire, un jour racine et bouchage avec liège naturel

## CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

**2019** : l'automne et l'hiver ont été plutôt chaud et sec, la pousse a été rapide mais gel tardif (14/04 et 07/05), grêles en juin et juillet et épisode caniculaire sur juin et juillet ont tout ralenti. Récolte hétérogène mais de grande qualité en raison de l'ensoleillement de l'été.

Alcool : 14%

SO<sub>2</sub> total : 86mg/L

Vendangé les 24 et 25/09/2019

**Dégustation** : belle robe or, nez riche évoquant la finesse du chardonnay et le terroir jurassien : fruits secs et amandes, noisette et quelques notes beurrées. Bouche ample et équilibrée avec du gras et une présence terroir très typique. Vin avec une belle charpente qui lui assurera un long vieillissement (30 ans).

A déguster en apéritif avec du Comté, sur des poissons de rivière, viandes blanches avec sauce crémeuse et fromages régionaux Servir à 14°C débouché 1 à 2 heures avant.

