



GPS 2019

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Reculée du val de Vallière, coteau face à Montaigu, exposition sud.
Marnes bleues noires argilo-calcaires en ardoises issues du lias.

CULTURE

Vignoble en biodynamie, contrôle et certification par Demeter France depuis 2003 : utilisation bouse de corne (500P), silice (501) et traitements à base de tisanes de plantes. Cette culture 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 et vinifier sans SO₂.

Cépage : issu de la complantation des 3 principaux cépages jurassiens : Chardonnay (40%) Savagnin (20%) et Poulsard (40%) avec un rendement limité entre 20HL et 40HL/ha en fonction des cépages.

VINIFICATION

Pressurage lent des 3 cépages ensemble. Fermentation et vieillissement en pièces de chêne sans SO₂ rajouté, avec un ouillage régulier et mis en bouteilles 7 mois après la récolte un jour « fleur » suivant le calendrier lunaire.
Pas de levurage, pas de chaptalisation, ni aucun additif œnologique.
Bouchage avec liège naturel marqué au feu.

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 : 13% vol

SO₂ total : 30mg/L

Vendangé le 17/09/2019

Dégustation : robe or pale, nez floral et fruité où se mêlent les différents arômes des 3 cépages.

A déguster frais en apéritif, sur des poissons ou sushis.

