

SAVAGNIN 2016

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Reculée du Val de Vallière, coteau face à Montaigu, exposition sud.
Marnes feuilletées 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 utiliser ainsi peu de SO2 au cours de la vinification.

Cépage : Savagnin avec un rendement de 27Hl/Ha en 2016

VINIFICATION

Pressurage lent ; fermentation et vieillissement en pièces de chêne durant 36 mois.

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.

Pas de levurage, pas de chaptalisation, ni aucun additif œnologique.

Légère filtration et mis en bouteille selon le calendrier lunaire, un jour « racine » et bouchage avec liège naturel marqué au feu.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2016 : un mois de juin frais et pluvieux, a provoqué un départ violent du mildiou, Mais un été chaud et sec par la suite et un début d'automne très favorables ont permis de rattraper les conditions difficiles du printemps

Alcool : 12.5%

SO2 total : 59mg/L

Vendangé les 3 et 4/10/2016

Dégustation : robe or paille, nez fin et puissant d'agrumes. En bouche agrumes confits et noix avec une belle longueur, une finesse et une précision remarquable. Vin avec une belle charpente qui lui assurera un long vieillissement (30 ans). Servir à 16°C en apéritif avec du Comté, avec poissons, viandes blanches avec sauce crème et épicée (curry) et fromages régionaux.

