

SECRET DE CAVES N°1

SAVAGNIN 2014

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Reculée du Val de Vallière, vignes du Lieu- Dit En Boivin
Marnes argileuses 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 22Hl/Ha en 2014

VINIFICATION

Pressurage lent ; fermentations en pièces de chêne durant 6 mois. Puis vieillissement dans une jarre en terre cuite durant 40 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

2014 : le printemps et la floraison des vignes se sont déroulées dans de bonnes conditions. L'été chaud et humide a été plus délicat pour les raisins, la maturité avançant très vite, les drosophiles se sont développés rapidement. Les blancs ont bien résisté, Poulsard et Pinot Noir ont été fortement atteints d'où un tri très important. Trousseau et Savagnin, plus résistants, étaient superbes.

Alcool : 13.5%

SO2 total : 76mg/L

Vendangé les 29/09 et 01/10/2014

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 crémée et épicée (curry) et fromages régionaux.

