



# CREMANT DU JURA « L'Autre » récolte 2017

## GEOGRAPHIE ET TERROIR

Vignoble situé dans la reculée du Val de Sorne (côteau sud de Montaigu)  
Exposition sud, sud-est.  
Marnes irisées du Keuper, terroir très favorable au Chardonnay.

## 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 manuelles avec tri à la vigne et transport rapide en petite caisse pour ne pas blesser les raisins et vinifié ainsi sans s02.

**Cépage** : Chardonnay 100% à 38Hl/Ha.

## VINIFICATION

Le vin de base de ce crémant de l'année 2017 fermente avec des levures naturelles et vieillit sans s02 rajouté en demi-muids (600L). Le tirage a eu lieu pendant les vendanges 2018 avec du moût en fermentation de l'année 2018 issu de la même parcelle. Le moût apporte lui-même le sucre du raisin et les levures en activité. Vieillesse sur lattes pendant 30 mois et dégorgement le 21/01/2021 sans s02 rajouté, ni dosage.

## CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

**2017** : l'épisode de gel du mois d'avril nous a enlevé 40% de la récolte, Par contre la saison a été magnifique jusqu'aux vendanges ; rendement très faible et très belles maturités.

Alcool : 12%

SO2 total <20mg/L

Dosage : 0

Vendangé le 01/09/2017

**Dégustation** : nez intense de fruits secs (amande, noisette)

Effervescence élégante, attaque fraîche, notes de pain brioché en bouche et superbe finale..

