



# Chardonnay de la Reculée 2019

## GEOGRAPHIE ET TERROIR

Le village de Montaigu est entouré par 2 reculées, vallée typiquement jurassienne. La reculée pénètre à l'intérieur de la montagne, les vignes sont à l'abri et bénéficient de l'effet de la « moutaine » (effet de foehn vent de la vallée qui ressuie les sols). C'est ici que se sont formées les marnes bleues noirâtres micacées riches en fossiles surmontées de calcaires argilo gréseux à l'ère secondaire.

## 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 ou pas de SO<sub>2</sub> au cours de la vinification.

**Cépage :** Chardonnay d'une sélection massale « melon à queue rouge » issu de notre vignoble situé dans la reculée du val de Vallière avec un rendement limité à 35Hl/Ha afin de maintenir l'équilibre naturel du vin.

## VINIFICATION

Pressurage lent ; mis en pièces de chêne de 228L sans débouillage, ni soutirage.

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

Fermentations et vieillissement dans la même pièce avec bâtonnage pour apporter du gras au vin et ouillage régulier pour mettre en valeur les arômes floraux typiques du cépage. Mis en bouteille un jour « fleur » selon le calendrier lunaire et 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 : 13,50%

SO<sub>2</sub> total : 51 mg/L

Vendangé les 24 et 25/09/2019

**Dégustation :** robe or pâle, arômes subtils de fleurs blanches, fruits jaunes. Belle attaque en bouche avec une vivacité cristalline

A déguster en apéritif, avec crustacés, sur des poissons grillés, cuisse de grenouille, servi légèrement frais à 12°C.

Garde : 15ans

