



# CREMANT DU JURA « L'Autre » récolte 2019

## 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 40Hl/Ha.

## VINIFICATION

Le vin de base de ce crémant de l'année 2019 fermente avec des levures naturelles et vieillit sans s02 rajouté en demi-muids (600L). Le tirage a eu lieu pendant les vendanges 2019 avec du moût en fermentation de l'année 2020 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 03/02/2023 sans s02 rajouté, ni dosage.

## 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 : 12%

SO2 total 22mg/L

Dosage : 0

Vendangé le 16/09/2019

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

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

