



CREMANT DU JURA BLANC BRUT NATURE

récolte 2022

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Vignoble situé dans la reculée du Val de Sorne (côteau sud de Montaignu)

Exposition sud, sud-est.

Marnes irisées du Keuper, terroir 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 avec peu de SO₂.

Cépage : Chardonnay 80% et 20% Pinot Noir.

VINIFICATION

Les vins de base de nos créchants sont fermentés en levures naturelles et vieillissent en foudre et pièce de chêne (avec élimination des rebêches). Le tirage a lieu au printemps, un jour « fleur » avec un vieillissement sur lattes de 12 mois. Dégorgement sans dosage.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2022 : année particulièrement chaude et sèche, avec quelques pluies bienfaitrices fin août, Belle vendange qualitative, toujours précoce sans aléas climatiques violents quelques gouttes de pluie autour du 15/08 ont favorisées la maturité des grappes.

Alcool : 12,5%

SO₂ total : 22mg/L

Dosage : 0

Vendangé du 24/08 au 05/09/2022- Tirage en Mars 2023 et dégorgement courant 2024

Dégustation : robe jaune pâle, reflets verts, brillante animée de fines bulles denses. Nez intense et élégant aux notes florales (acacia, aubépine) et briochées. Bonne attaque à dominante florale, silex et pierre à fusil ; effervescence crémeuse et élégante, bouche fruitée et souple.

