



### Terroir

La nature des sols argilo-calcaires favorise le chardonnay (appelé localement Gamay blanc), omniprésent sur l'appellation jusqu'à représenter 90 % de l'encépagement. Les marnes recouvertes d'argiles à chailles et de fragments calcaires n'affleurent ici que très rarement. Le vignoble de L'Étoile bénéficie donc d'un sol plus léger qu'ailleurs ce qui donne sans doute la spécificité à ses vins.

### Mode cultural

Le travail dans les vignes, est basé sur le respect de la nature et des sols. Pour les jeunes vignes, situées sur les fortes pentes, pour éviter l'érosion, nous bêchons un rang sur deux, pratiquons des remontages de sols pour aérer les terres soumises au tassement dû à l'humidité, et de l'enherbement avec des plantes sélectionnées telles que le trèfle, qui, en exerçant une concurrence sur la vigne permet de moduler son alimentation minérale et hydrique et de contrôler sa vigueur et son rendement. La taille Guyot double s'impose pour le Chardonnay pour mieux en maîtriser son rendement. La restructuration des vignes contribue à l'harmonie de notre cuvée : les vignes jeunes apportent l'exubérance, la fraîcheur et l'acidité. Tandis que les spécimens plus anciens apportent la structure et le caractère.

### Accords mets et vins

À déguster, légèrement frais entre 12° et 14° C, avec des poissons, crustacés, viandes blanches et Comté.

### Appellation

Petit par sa taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres entre la Bourgogne et la Suisse, à la frontière Est de la France. L'AOC L'ÉTOILE produit depuis 1937 des vins blancs d'exception.

Son nom en soi est une légende. Il ferait référence à la présence d'innombrables petites étoiles fossiles appelées pentacrines et caractéristiques de son terroir... ou bien à la disposition en étoile des cinq collines qui entourent le village.