



Dégustation

De robe claire et brillante, cette cuvée présente des reflets verts et or pâle. Son nez complexe révèle finesse et minéralité. En bouche son attaque est franche et s'ouvre sur des notes minérales et de fruits secs. Ce vin possède une bonne amplitude et une très longue persistance. Alliance du fruit sec et de la minéralité.

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.

Élaboration et vinification

Réception de la vendange, encuvée par gravité, en cuves thermorégulées pour la vinification. Après pressurage, les moûts sont débourbés à froid, puis s'enclenche la fermentation maintenue entre 20-22°C pendant 1 semaine. Un élevage de 2-3 mois, en cuve inox sur lies fines, pour préserver tous les arômes et la fraîcheur.

Garde

Ce vin saura dans sa jeunesse, vous séduire pour ses arômes fruités. Et pourra s'oublier quelques années en cave.

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.

**Millésime : 2015**

Une année magnifique tant par sa précocité que par la qualité de la récolte : des raisins mûrs et à l'état sanitaire parfait augurent un millésime d'exception. Les vins rouges présentent une belle concentration, des tannins de qualité et une belle franchise aromatique. Les vins blancs, habituellement très frais et en tension, sont d'une belle gourmandise. Les rendements sont assez variables en fonction des cépages, le savagnin ayant le plus souffert d'une floraison chaotique, mais le potentiel est là !

90% Chardonnay - 10% Savagnin

Bourguignon d'origine mais cultivé dans le Jura depuis le Xème siècle, le Chardonnay est devenu un enfant du pays, il donne des vins blancs floraux aux arômes d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches, mais aussi de noisette ou d'amande grillée en association avec le Savagnin, cépage typiquement jurassien qui s'exprime sur des notes plus minérales.