



Dégustation

Cette cuvée dite Tradition, délicate et très complexe, est issue de l'assemblage du Chardonnay et du Savagnin. A la typicité du Savagnin, élevé en type oxydatif et offrant ainsi des arômes de noix vertes et d'amandes s'allient la minéralité, la rondeur et la fraîcheur du Chardonnay pour nous donner un magnifique équilibre, ce qui en fait l'archétype des blancs du Jura.

Cépages

80 % Chardonnay 20% Savagnin

Le cépage Chardonnay, bourguignon d'origine mais cultivé dans le Jura depuis le Xe siècle, est devenu un enfant du pays. Ses grandes facultés d'adaptation en font le cépage le plus répandu notamment sur les sols calcaires et les terres légères. Typiquement jurassien, le Savagnin, s'épanouit, lui sur les marnes grises et mûrit lentement. Exigeant et patient, il est le cépage roi pour l'élevage de type oxydatif, ou « sous voile ». Il donne des vins blancs puissants aux arômes complexes : beurre frais, sous-bois, amande, noix, épices...

Terroir

Ce domaine est vallonné. Son sol riche de marnes et d'alluvions convient bien aux cinq cépages nobles du Jura.

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.

Le Chardonnay 70% élevés en cuve inox sur lies fines, pendant 2 à 3 mois, pour préserver tous les arômes et la fraîcheur. 10% élevés en foudre sur lies fines, pendant 2-3 mois pour apporter plus de rondeur et de 'gourmandise'.

Le Savagnin Élevage des savagnins en fûts de chêne, sous voile, pendant 8 à 12 mois, pour apporter les arômes de noix, épices... Assemblage, puis mise en bouteille mars-avril 2018.

Garde

De 4 à 6 ans.

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. Née en 1937, l'AOC Côtes du Jura est omniprésente du nord au sud du vignoble, sur des terroirs multiples et contrastés. Deuxième AOC jurassienne en matière de production, elle joue avec les cinq cépages présents dans le Jura. Toute la gamme des vins du Jura est représentée, mais les blancs dominent, tranquilles ou effervescents, avec des vins ronds, fruités et généreux.

**Millésime : 2016**

Les 225 hectares en production ont nécessité un mois de vendanges, du 14 septembre au 14 octobre avec des conditions climatiques idéales. Elles ont débuté par les raisins destinés au crémant du Jura qui s'offre la part du lion cette année avec une production en forte augmentation due à l'exceptionnelle qualité des raisins. Les chardonnay, trousseau et poulsard qui composent les vins de paille ont suivi. Puis, à partir du 21 septembre ont été vendangés les pinot noir, chardonnay, poulsard, trousseau et savagnin (deux cépages plus tardifs). L'état sanitaire fut exceptionnel pour l'ensemble des cépages et les premières dégustations promettent un millésime magnifique, de bonnes acidités, de belles couleurs pour les rouges et beaucoup de fraîcheur et de pureté pour les blancs.

80 % Chardonnay 20% Savagnin

Le cépage Chardonnay, bourguignon d'origine mais cultivé dans le Jura depuis le Xe siècle, est devenu un enfant du pays. Ses grandes facultés d'adaptation en font le cépage le plus répandu notamment sur les sols calcaires et les terres légères. Typiquement jurassien, le Savagnin, s'épanouit, lui sur les marnes grises et mûrit lentement. Exigeant et patient, il est le cépage roi pour l'élevage de type oxydatif, ou « sous voile ». Il donne des vins blancs puissants aux arômes complexes : beurre frais, sous-bois, amande, noix, épices...