



Dégustation

Jolie robe rouge rubis de bonne intensité, limpide. Nez agréable, présente des arômes de petits fruits associés à des notes grillées et toastées. Bouche déjà très agréable avec une attaque charnue, ample et onctueuse. Elle présente ensuite des tanins mûrs et enrobés. La finale est longue. Un Arbois, puissant, harmonieux et complexe.

Terroir

Afin d'élaborer une cuvée harmonieuse, notre Arbois rouge provient d'une sélection de nos meilleures parcelles, puis de nos meilleures cuvées une fois le vin réalisé, afin d'obtenir l'assemblage optimum, apportant la puissance et la complexité la plus harmonieuse possible, avec notamment une parfaite intégration du bois avec les arômes du vin.

Les parcelles sont situées sur des terrains argilo-calcaires, en pente exposition Sud majoritairement. L'âge des vignes est de 25 à 30 ans en moyenne, assurant l'expression profonde et racée du terroir jurassien.

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 ces cépages pour mieux en maîtriser leur rendement.

Élaboration et vinification

Réception de la vendange manuelle, avec tri sur table de tri. Macération totale de 12 jours en cuve inox thermorégulée. suivi régulier tout au long de la fermentation, intégrant quelques remontages et pigeages. Au moment du pressurage, les jus de presse et de goutte de chaque cuvée sont assemblés et soutirés pour une fermentation malolactique sur lies fines.

15% de l'assemblage est élevé en cuve inox, permettant de garder le fruit croquant des vignes. 25% de l'assemblage est élevé 5 à 6 mois en foudre, permettant d'élargir la palette aromatique, sans pour autant apporter de bois. 60% de l'assemblage est élevé en fûts de chêne, d'âge allant de 1 à 5 vins. Fûts bourguignons (228L) d'origine française principalement, mais également d'origine Caucase, de chauffe légère. Cet élevage soigneux et maîtrisé, permet d'harmoniser l'intégration des arômes du bois au vin. Mise en bouteille été 2017, suite à une filtration légère.

Garde

De 5 à 8 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. L'Appellation Arbois est la plus ancienne et la plus étendue des quatre AOC géographiques. Son nom viendrait des mots celtes « ar » et « bois » qui signifient « terre fertile ».

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.

Pinot Noir 94% - Poulsard 6%

A côté du mondialement très coté Pinot Noir, le Jura a la richesse de détenir deux cépages autochtones : le Trousseau et le Poulsard ou Ploussard. Ce dernier, dont l'origine remonterait au XIVe siècle, donne de gros grains noirs avec une peau très fine qui produisent des vins très clairs où l'impression en bouche est de boire du jus de raisin. Le Pinot Noir, quant à lui, serait arrivé par les seigneurs d'Arlay via la Bourgogne autour du XVe siècle.