



Dégustation

Le Chardonnay s'exprime à merveille offrant des vins frais et équilibrés aux arômes de fruits blancs, avec des notes d'aubépine et d'acacia. La très belle minéralité en bouche révèle un vin racé et élégant. L'alliance du fruit et de la minéralité.

Terroir

Afin d'élaborer une cuvée harmonieuse, notre Côte du Jura provient d'une sélection de nos meilleures parcelles. Le Chardonnay se développe sur sols argilo-calcaires.

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, essentiellement (95%) en cuve inox sur lies fines, pour préserver tous les arômes et la fraîcheur. Le solde en foudre sur lies fines, pour élargir la palette aromatique du vin.

Garde

De 2 à 3 ans.

Accords mets et vins

À déguster, légèrement frais entre 12° et 14° C, en apéritif sur des gougères au Comté. Il sera également parfait sur des langoustines, un beau poisson et bien entendu tous les fromages du Jura : Comté, Morbier, Mont d'Or.

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 Côte 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 dominant, tranquilles ou effervescents, avec des vins ronds, fruités et généreux.



Millésime : 2017

PETITE RECOLTE D'EXCELLENCE

Ce millésime a été marqué par un débourrement très précoce de la vigne, d'où un impact des gelées de printemps particulièrement fort cette année (touchant environ la moitié des Domaines Henri Maire). Les pousses très avancées ont été très sensibles au gel. Heureusement le cycle de la vigne s'est poursuivi normalement avec un état sanitaire excellent. Les vendanges ont débuté le 24 août avec les crémants et se sont terminées le 13 septembre. Les premières dégustations sont très prometteuses avec des vins gourmands et fruités.

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.