



### Dégustation

Jolie robe rouge rubis de bonne intensité, limpide. Le nez agréable, droit et fin révèle des arômes de fruits. La bouche est ronde, souple, gourmande avec des tanins quasi imperceptibles et un fruit très présent. Un Côtes du Jura harmonieux et fruité.

### Terroir

Afin d'élaborer une cuvée harmonieuse, notre Côtes du Jura provient d'une sélection de nos meilleures parcelles. Les sols y sont très variés : des calcaires du Bajocien, des éboulis calcaires et marnes sur les parcelles adossées au coteau, jusqu'à des argiles diverses, du Lias et du Trias sur les terres plus en avant, de profondeur variable mais toujours assises sur des marnes qui peuvent affleurer.

Un patchwork de terroirs complexes articulé autour de multiples failles.

### 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 mieux maîtriser les rendements. 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 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.

90% de l'assemblage est élevé en cuve inox, 2 à 3 mois, permettant de garder le fruit croquant des vignes. 10% de l'assemblage est élevé 8 mois en fûts de chêne, permettant d'élargir la palette aromatique. Mise en bouteille février 2018, suite à une filtration légère.

### Garde

De 2 à 3 ans.

### Accords mets et vins

A découvrir sur des viandes grillées ou rôties, des plats cuisinés ou en accompagnement d'un beau plateau de fromages. Température de service : 14 à 15°C.



### 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 dominant, 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.

Le **Pinot noir** (85%) implanté depuis le XV<sup>ème</sup> siècle sur des sols graveleux, il arrive souvent le premier à maturité dans le Jura. Il donne des vins rouges à la robe soutenue, avec des notes de sous-bois, de cerise et de fruits sauvages. Mais le Jura a la richesse de détenir deux cépages autochtones : le Trousseau et le **Poulsard ou Ploussard**. Ce dernier (10%), dont l'origine remonterait au XIV<sup>e</sup> 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 **Trousseau** (5%) requiert des sols plus légers, graveleux et chauds. Une fois vinifié, il développe des saveurs intenses, poivrées, épicées et des accents de fruits rouges.