



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, veloutée, 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 début septembre, 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.

100% de la cuvée est élevée 6 mois en fûts de chêne (de 2 à 3 millésimes), permettant d'élargir la palette aromatique.

Mise en bouteille juin 2018, avec une filtration légère.

Garde

De 5 à 6 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 : 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 crémant et se sont terminées le 13 septembre. Les premières dégustations sont très prometteuses avec des vins gourmands et fruités.

Souvent utilisé en association pour ses qualités gustatives et de garde, le **Pinot noir** est également apprécié en monocépage. Implanté depuis le XVème 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.