

Crémant du Jura

Jean-François



Cépage(s)

Chardonnay (2,56 Ha)

Sol / Terroir

Les sols du Jura jouent un rôle essentiel dans la typicité du Crémant du Jura. Ils sont principalement composés de calcaires, de marnes et de gneiss, qui varient selon les sous-régions. Ces sols argilo-calcaires, riches en minéraux, apportent aux vins une structure équilibrée, une bonne fraîcheur et des arômes délicats.

La richesse minérale de ces sols contribue à la finesse des bulles, à la pureté du fruit et à la complexité aromatique du Crémant du Jura, lui donnant cette identité si caractéristique

Altitude 250 m

Vendanges manuelles ✓

Notes dégustation

Ce crémant présente des notes sophistiquées et équilibrées. Au nez, il dévoile des arômes fins de fruits à chair blanche, comme la poire ou la pomme, mêlés à des nuances de citrus (pamplemousse, citron) et de fleurs blanches, (muguet ou acacia). En bouche, il offre une fraîcheur vive, avec une mousse délicate et une texture soyeuse. La vinosité se complète d'une belle minéralité, souvent accompagnée de touches subtiles de brioche ou de levure, rappels de la méthode traditionnelle. La finale est élégante, persistante, à la fois fraîche et chaleureuse.

Accord mets & vins

Idéal en dessert, pour l'apéritif ou pour accompagner des plats raffinés comme des poissons en sauce, des crustacés ou des volailles légères.

Le bon conseil : A boire frappé (3-5 °)



Je suis Jean-François, le père de Laura. Vous me reconnaissez tous, n'est-ce pas ?! J'ai travaillé officiellement avec elle jusqu'en juillet 2023, mais comme je suis un vrai passionné, je reste encore un moment de plus ! Même si je suis à la retraite, vous me trouverez souvent sur un tracteur ou à l'étiqueteuse. D'ailleurs, j'ai toujours mon siège au bureau... (je crois que Laura n'ose pas l'enlever).

Pendant 15 ans, j'ai parcouru le monde pour développer les exportations de nos vins. Aujourd'hui, grâce à mes efforts, nos vins se retrouvent aussi bien à Vancouver qu'en Nouvelle-Zélande.

Vinification

Vin Effervescent - Selon la « Méthode Traditionnelle »

Après la vendange, les raisins sont vinifiés séparément en vins blancs. Cette fermentation initiale se déroule en cuves, et les vins obtenus sont appelés vins de base tranquilles (non effervescents).

Après la première fermentation, on ajoute la liqueur de tirage (sucre et levures), puis on embouteille le vin.

Commence alors la seconde fermentation en bouteille ce qui crée des bulles naturelles grâce à la production de dioxyde de carbone. Les bouteilles vieillissent ensuite sur lies pendant 12 mois, développant complexité et finesse. Enfin, on dégorge pour éliminer le dépôt et on ajoute un très léger dosage (sucre) pour ajuster le style final !

Élevage sur lattes	1 an
Sulfites	70 mg/l
Sucres résiduels	12 - 17 g/l
Taux d'alcool	12 %