

Macvin du Jura

François

Vin biologique et biodynamique



Certifié DEMETER depuis 2010, la biodynamie a renforcé nos vignes. Elle permet aux vins d'exprimer pleinement la typicité de notre terroir.

Cépage(s)

Chardonnay (2,56 Ha) et/ou Savagnin (1,56 Ha)

Sol / Terroir

Des argiles grises et des marnes anciennes, datant des périodes du Lias et du Trias. Cette combinaison unique d'âge géologique et de composition des sols soutient la croissance de vignes saines, offrant des vins avec une acidité vive et des profils de saveur riches.

L'humidité continue des sols aide à conserver la fraîcheur des raisins, renforçant leur complexité aromatique et leur équilibre global.

Altitude 250 m

Vendanges manuelles ✓

Notes dégustation

Agréables parfums de raisin frais mêlés à des nuances de fruits mûrs et de pruneaux. Le Marc donne une touche légèrement corsée sans la rudesse d'un alcool fort.



Je suis François, l'arrière-arrière-grand-père de Laura. Après le fléau du phylloxéra, j'ai consacré dix ans de ma vie, de 1895 à 1904, à replanter le Domaine.

Dix longues années sans une seule goutte de vin produit. La vie de vigneron était rude, mais j'ai persévéré avec acharnement. Ce n'était pas seulement pour moi, mais pour laisser quelque chose à mon fils, Jean Bourdy. Le fatalisme et l'abnégation ? Peut-être. Mais surtout l'espoir de transmettre un héritage.

Vinification

Le Macvin est élaboré en mélangeant deux tiers de jus de raisin non fermenté avec un tiers de Marc du Jura, qui a un taux d'alcool de 50° (semblable à celui d'un brandy).

Cette technique, qui consiste à ajouter du Marc au jus, empêche toute fermentation de se produire. En conséquence, les sucres naturels du jus confèrent une qualité légèrement sirupeuse au vin.

Elevage sous bois	1 an
Sulfites	< 20 mg/l
Sucres résiduels	145 g/l
Taux d'alcool	16 %

Accord mets & vins

Superbe apéritif avec des toasts salés, tels que tapenade, olives, charcuterie et fromages. Il n'est pas nécessaire de faire vieillir un Macvin. Sa jeunesse est un gage de fraîcheur.

Le bon conseil : Servir frais entre 10 et 12°. Une fois ouvert, la bouteille peut se conserver plusieurs mois dans le frigo.