

## CREMANT DU JURA BLANC INDIGENE

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Caractéristiques du millésime</b>                     | 2020 - Millésime précoce, avec un été chaud et de très belles maturités.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Type de sol :</b>                                     | 60% Argile - 40% Calcaire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Orientation :</b>                                     | Principalement Ouest                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Surface du Vignoble</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Age Moyen du Vignoble :</b>                           | 30 ans                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Densité de Plantation :</b>                           | 7000 pieds /hectare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Variété de cépages :</b>                              | 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 5% Poulsard et 5% Trousseau                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Mode de culture :</b>                                 | Vignoble conduit en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004.<br>Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été.<br>Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes.<br>Réalisation et apport de notre propre compost.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Récolte et vinification :</b>                         | Récolte en caisses, pressurage pneumatique, fermentation en cuve pour 40% et en fût pour 60% avec une vinification sans soufre pour 60% des volumes. Elevage sur lies pendant 4 mois. En Janvier, mise en bouteille de ce vin pour effectuer la prise de mousse (champagnisation) : plutôt que d'utiliser des levures industrielles, le pied de cuve (levure en activité) est réalisé avec du vin de paille en fermentation. La re-fermentation en bouteilles va ainsi durer 6-7 mois (plutôt que 2 mois avec les levures industrielles). Les levures indigènes vont amener plus de complexité, d'onctuosité et de gras.<br>Pour la prise de mousse, l'apport de sucre est sous forme de Vin de Paille non fermenté et de jus de raisins congelé. Donc 100% levures et sucre de notre domaine. |
| <b>Elevage :</b>                                         | Elevage sur lies en bouteilles pendant 18 mois, dégorgement sans dosage ni SO <sup>2</sup> . Le vin est sec < 1 gr de sucre, le degré est de 12.5°.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Caractéristique du vin :</b>                          | Bulles très fines, belle finesse et beaucoup de fraîcheur avec un fruité très expressif et de jolis amers en fin de bouche...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Temps de garde :</b>                                  | 4 ans et +                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Ajout de SO<sub>2</sub>-<br/>Total SO<sub>2</sub></b> | SO <sub>2</sub> Total <20 mg/L                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Certifications</b>                                    | Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |