

domaine
BAUD Génération 9

AOC Côtes du Jura
Chardonnay Les Prémices

Ce vin est issu du cépage Chardonnay, cultivé sur des marnes grises du trias jurassien. Son élevage en fût lui confère une complexité inégalable et révèle quelques spécificités du terroir jurassien !

Variété de raisin
100% Chardonnay

Culture

Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6 500 pieds par hectare. Nos vins sont issus d'une agriculture raisonnée, en préservant l'environnement et la biodiversité dans nos sols. Depuis 2015, le domaine Baud est certifié Terras Vitis.

Vinification

Après un pressurage lent et un débourbage de 12h, le jus de raisin est maintenu à basse température pendant quelques jours afin d'en extraire la richesse aromatique. Ensuite, la température remonte progressivement à 14°C pour laisser place à la fermentation alcoolique. Le vin est entonné rapidement pour effectuer ses deux fermentations en fût de chêne. S'ensuit l'élevage de dix mois en fût de chêne (foudres et pièces) ouillés.

Notes de dégustation

Servir entre 13 et 14°C. Au nez, les arômes de fleurs de vigne et des vergers font de ce Chardonnay une boisson vive et plaisante, avec une petite touche fruitée caractéristique des agrumes. En bouche, ce vin équilibré et complexe se caractérise par une jolie rondeur, ainsi que des notes briochées que nous procure l'élevage en fût. La fin de bouche laisse apparaître une note acidulée. Les arômes en bouche sont les mêmes qu'au nez : ce vin est fruité avec une belle complexité aromatique.

Service

Poissons, plats à la crème (morilles et autres champignons), viandes blanches (blanquette de veau, etc.), Comté, fondues et tartiflettes, en apéritif.

Vieillessement

Ce vin peut être consommé actuellement, même si son équilibre lui promet à un bel avenir. Quelques années de vieillissement lui permettront d'acquérir toute l'expression du terroir jurassien et affirmer une finesse et longueur en bouche remarquables.

