

AOC Côtes du Jura L'Un Savagnin

Le Savagnin, fleuron de notre vignoble, ne se rencontre quasiment que dans le Jura. Il puise dans nos marnes grises et bleues son expression maximale. Raisin à la peau dure et épaisse, il est le dernier récolté, à la veille des premiers frimas. Sa richesse en sucre et en acidité est très importante, ce qui lui autorise des vinifications et modes d'élevage très originaux.

Variété de raisin

100% Savagnin

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 une récolte manuelle et un pressurage statique, la fermentation se fait à partir de levures indigènes de façon à garder la typicité de notre terroir, et ce à basse température.

S'ensuit un élevage en fûts de 228 litres, sans aucun ajout, ni ouillage, qui le plus souvent le prédestine à devenir du Vin Jaune après un vieillissement d'au moins 6 ans et 3 mois.

Ce Savagnin résulte d'un tri sélectif parmi les fûts et d'une mise en bouteilles après 3 ou 4 années d'élevage.

Notes de dégustation

Servir légèrement chambré : entre 13 et 15°C.

Vin puissant et viril avec des arômes d'amandes et de noix verte. La complexité aromatique se révèle peu à peu avec l'apparition tour à tour d'arômes de fenouil, de noisettes, de céleri, voire de truffe. Sa persistance en bouche est longue et agréable.

Il convient d'ouvrir la bouteille quelques heures avant la consommation.

Service

Il accompagne avec merveille un plat de morilles à la crème. Superbe avec un poulet de Bresse, du poisson de rivière à la crème, des plats épicés ou exotiques, il sera divin avec un Comté longuement affiné. En saison, il accompagnera les cuisses de grenouilles et les préparations culinaires à base de poisson.

Vieillessement

Ce vin se garde très bien, sa longévité en cave peut sans problème être de 15 à 20 ans. Le temps lui confère de la rondeur.

