

AOC Eau-de-vie du Jura **Vieux Marc**

Eau De Vie de Marc Réglementée de Franche-Comté

Sur le Domaine, la sélection et le travail des Marcs destinés aux Eaux de Vie sont des étapes primordiales. Ils sont systématiquement égrappés.

Produit essentiellement pour la fabrication du Macvin, il est un des Marcs les plus parfumés qui soit.



Culture

Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6500 pied 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.

Elaboration

Les délicates étapes de la conservation, de la fermentation, et de distillation en alambic de cuivre se déroulent au Domaine selon des savoir-faire ancestraux. Puis, le vieillissement se fait en fût de chêne pendant 18 mois minimum. Ce temps de repos lui permet d'acquérir rondeur et souplesse en faisant ressortir ses arômes profonds de fruits secs.

La mise en bouteilles se fait bien plus tard de façon manuelle.

Notes de dégustation

Après le repas, il faut déguster ce Marc dans un grand verre que l'on réchauffera longuement entre ses mains. Ses hautes qualités digestives sont toujours appréciées en fin de repas. Les vieux vigneron le considéraient comme "chauffe coeur" avant le travail ou comme "remède de cheval".

Service

Titrant 45° d'alcool, elle se consomme surtout en digestif. Avec une glace aux noix en trou jurassien, c'est un plaisir.

Vieillessement

En cave, sa durée de conservation sera de plusieurs décennies (bouteille stockée debout). La bouteille entamée peut se conserver plusieurs mois.