

# Domaine JP et JF Quenard Savoie "Les 2 Jean" (persan) rouge 2016

Prix du produit :

**102,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE  
Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)  
Millésime: 2016  
Appellation: Vin de Savoie  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Les 2 Jean  
RVF: 16,5/20  
Bettane + Desseauve: 15.5/20  
Guide Hachette: \*\* (remarquable)  
Cépage dominant: persan

**Description brève du produit :**

Un cépage assez rare, typiquement savoyard, dont le côté floral et épicé rappelle la syrah, la robe claire le pinot... bref un cépage bien particulier, au caractère très facile qui donne naissance à des vins très complets tant au nez qu'en bouche. Etonnant que ce cépage soit si peu répandu quand on déguste "Les 2 Jean" !

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE JP et JF QUENARD**

Commentaires sur ce

Domaine JP et JF Quenard "Les 2 Jean" (persan) rouge 2016

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : Coup de coeur 16,5/20. *Grande fraîcheur aromatique et notes florales dans ce rouge délicat, porté par une acidité salivante. Un vibrant hommage au potentiel encore sous-estimé de ce cépage si identitaire.*

**Guide Bettane+Desseauve 2018** : 15,5/20. *Notes d'épines et de fruits noirs, fruit franc, touche florale : voici un persan de belle facture, superbe d'énergie et de pureté.* Apogée de 2017 à 2021.

**Guide Hachette des Vins 2018** : \*\* *On pourrait imaginer que cette magnifique cuvée de persan évoque les prénoms des Quénard père et fils ; elle rappelle en réalité l'origine du cépage, Saint-Jean-de-Maurienne, et son lieu de plantation, Saint-Jean-de-la-Porte. Dans le verre, beaucoup de fruit (fraise, framboise, mûre et cassis) et une bouche riche, ronde, soyeuse et persistante pour un vin que l'on pourra apprécier aussi bien jeune que patiné par le temps. Le coup de coeur fut mis aux voix.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

Ce vieux cépage savoyard, originaire de Saint Jean de Maurienne, donne sur les éboulis calcaires de St Jean de la Porte, un vin fruité et charpenté.

**Cépage** : Persan

**Age des vignes** : 2 parcelles, l'une de 15 ans et l'autre de 35 ans.

**Vinification** : Vendangées à la main, égrappées. Macération de 12 à 15 jours. Elevage pour 2/3 en cuve et 1/3 en fûts pendant 9 mois.