

Domaine JF Quénard Roussette de Savoie "Anne-Sophie" (altesse) blanc sec 2018



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2018

Appellation: Roussette de Savoie

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Anne-Sophie

RVF: 91/100

Cépage dominant: altesse

Description brève du produit :

L'objectif de cette cuvée est de dompter l'acidité du cépage Altesse avec un élevage sur lie d'une année en fût, prolongé de 6 mois en cuve. Après la mise, les bouteilles sont gardées 1 année en cave. Le vin est donc proposé avec un décalage de millésime de deux années garantissant une belle complexité. Tout simplement !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE J.F. QUENARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine JF Quénard Roussette de Savoie "Anne-Sophie" (altesse) blanc sec 2018

La Revue du Vin de France (La Savoie et le Bugey : les 2020 conjuguent plaisir et caractère - P. Citerne - juin 2021) : 91/100. *Encore concise mais très savoureuse, cette altesse manifeste un remarquable élan acide qui vient électriser ses belles notes épicées. Ne vous pressez pas, l'expérience montre que la cuvée vieillit remarquablement.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte.

Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.

L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Gamay et le Pinot Noir font aussi partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.

Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.

Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labellisation est en cours avec le Label Ecocert.

Vinification :

Cette Roussette, (cépage aussi appelé Altesse) provient du lieu-dit « les Cailles » situé sur la commune de Chignin.

C'est depuis une vingtaine d'année déjà que nous vinifions ce cépage au fort potentiel. Le rendement est de 45Hl/ha.

Récoltée à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes et sans ajout de SO₂.

La fermentation alcoolique et malo-lactique se fait en fût de chêne Autrichien de la marque Stockinger. La contenance est de 600L.

L'objectif de cette cuvée est de dompter l'acidité de ce cépage avec un élevage sur lie d'une année en fût, prolongé de 6 mois en cuve. Après la mise, les bouteilles sont gardées 1 année en cave. Le vin est donc proposé avec un décalage de millésime de deux années garantissant une belle complexité.

Dégustation & Accords :

La richesse du nez liée à l'élevage, laisse paraître des arômes de brioche et de pâtisserie mais rappelle également la fleur de jasmin et les fruits à chair blanche. En attaque une belle rondeur touche votre palet, par la suite soutenue par une tension permettant une bonne longueur en bouche. La roussette peut aussi bien accompagner un apéritif que des plats en sauce tel que des quenelles de brochet ou des coquilles St Jacques. Des plats épicés promettent aussi une belle association tel que du poulet au curry vert. La cuisine asiatique s'accorde très bien également.
