

# Domaine du Pélican Arbois savagnin ouillé "Grand Curoulet" blanc sec 2020



Prix du produit :

**336,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: JURA

Vigneron(ne): G. d'angerville (PELICAN - Jura)

Millésime: 2019

Appellation: Arbois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Grand Curoulet

RVF: 90/100

Cépage dominant: savagnin

**Description brève du produit :**

**90/100 RVF.** 100% savagnin issu de l'un des meilleurs terroirs d'Arbois, Grand Curoulet, qui est connu pour être le lieu de la plantation des premières vignes d'Arbois. Il nous a fait une énorme impression à la dégustation, en février 2022, et nous en avons acheté malgré son prix, qu'il vaut bien selon nous, et qu'il vaudra encore plus largement d'ici quelques années !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DU PELICAN  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

commentaires sur ce

Domaine du Pélican Arbois savagnin ouillé "Grand Curoulet" blanc sec 2020

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (nov.2022) : 90/100.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Le Domaine du Pélican a acheté cette parcelle Grand Curoulet en 2012 à Jean-Marc Brignot. Avant Brignot, elle appartenait à Robert Aviet, un nom bien connu en Arbois et parmi les amateurs de vin du Jura.

Grand Curoulet est l'un des meilleurs terroirs d'Arbois. C'est une parcelle exposée au nord, située sur le flanc d'une colline qui domine Arbois et la plaine de la Saône. Grand Curoulet est connu pour être le lieu de la plantation des premières vignes d'Arbois.

Notre parcelle de Grand Curoulet totalise près de 5 hectares d'un seul tenant. Lorsque nous l'avons acquise en 2012, nous avons tenté de prolonger la vie de ses vieilles vignes (plus de 60 ans), mais nous avons dû reconnaître après un millésime que cela n'était pas possible. Par conséquent, nous avons presque entièrement arraché la parcelle et en avons profité pour effectuer des travaux très utiles de restauration du drainage.

Nous avons replanté le coteau en 2015 avec les cépages Savagnin (deux tiers) et Chardonnay (un tiers). Grand Curoulet est un terroir qui convient idéalement au Savagnin. Le sol est composé de marnes grises (environ la moitié de la parcelle) et de marnes bariolées (vertes et rouges « lie de vin ») de la période géologique de Trias - les marnes les plus anciennes et de la plus haute qualité.

Grand Curoulet mûrit généralement plus tardivement que les autres terroirs du Domaine du Pélican car il est situé sur un versant nord et venteux. Il bénéficie néanmoins d'un plus long ensoleillement qui donne au vin une grande profondeur. Il y a beaucoup d'énergie dans ce vin profond et très long en bouche.

Les marnes grises et bariolées expliquent en partie cette belle minéralité de notre Grand Curoulet Savagnin Ouillé.

La vendange est légèrement foulée avant d'être pressée et la fermentation s'effectue en foudres et en fûts. Un tiers de la récolte macère avec les peaux pendant une nuit avant d'être pressé. L'élevage se poursuit en fûts de 500L, sans chêne neuf.

Fort de sa réputation et de son aptitude au Savagnin, notre Grand Curoulet méritait une vinification individuelle du Savagnin Ouillé. C'est le Savagnin non-oxydatif le plus accompli du Domaine du Pélican.