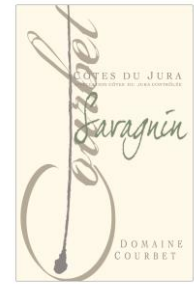


## Fiche technique – Domaine COURBET

**CÔTES DU JURA Savagnin**

- Superficie pour ce vin :* 1,56 ha (sur un total de 7,80 Ha)
- Age de la vigne :* date de plantation de vignes récoltées : 1979 – 1982 - 1990
- Densité de plantation :* 6700 pieds/ha
- Terroir, exposition :* Terrains argilo-calcaires du jurassique (Lias et Trias). Ce sont principalement des marnes bleues, grises voir même rouges disposées en feuillets : sols très lourds, délicats à travailler, pouvant être très gras par temps humide ou très sec l'été.  
Deux terroir sont présent dans la vallée :le Puits St Pierre en haut de coteau, ainsi que le lieu-dit LE NID, sous la roche de Château-Chalon (marnes grises, profondes, entrecoupées de quelques éboulis calcaire) et SUR LYAS, à Menétru (marnes plus terreuses et moins profondes).
- Mode cultural :* Cépage Savagnin (100 %), c'est le "cépage souverain" du vignoble Jurassien. Vigne conduite en guyot. Nos vignes sont cultivées en Biodynamie, avec travail du sol et enherbement (25%). Le travail du sol (charrue inter cep), associé à un enherbement naturel permet un raisonnement des rendements et une expression du terroir recherchée. Le domaine est en cours de conversion bio depuis l'automne 2015.
- Récolte, vinification, et élevage :* Vendanges manuelles, rendement moyen de 27 hl/ha.  
La fermentation alcoolique, en cuve close, se fait avec la flore indigène. Un élevage sur lies fines pendant 10 mois constitue la première étape de l'élevage. Le vin est ensuite soutiré (mis au clair) puis entonné dans des fûts plus âgés. Le "ouillage" (fait de compléter le fût) disparaît les 12 à 24 derniers mois de sa maturation. Cette deuxième phase, nous permet de pouvoir travailler "sous flore levurienne", dans des caves aérées, avec des fluctuations de températures assez marquées, afin que des levures naturelles forment le "voile". Chaque barrique est suivit afin de vérifier la bonne installation du voile levurien. Une dégustation à la pièce nous permet d'établir notre cuvée, qui après une légère filtration est mise en bouteille.
- Production, vente :* en moyenne 4 000 bouteilles de 75 cl
- Dégustation :* Ce Côtes du Jura est une formidable introduction à la magie de ce grand cépage. A la fois aimable et généreux, il conserve une belle part de fruits frais, enrichie par des notes de noix grillée, de praliné. Un bel équilibre et surtout quelle puissance ! C'est un jurassien dans l'âme ;
- Accords culinaires :* poissons en sauce, fromages, plats Thaïlandais
- Temps de garde :* Vin encore jeune, potentiel de garde conseillé de 5 à 20 ans.