

Fiche technique – Domaine COURBET

CÔTES DU JURA Tradition 2019

Superficie pour ce vin : 2,00 ha (sur un total de 8,10 Ha)

Age de la vigne : date de plantation des vignes récoltées : 1977 - 1982 – 1988 – 1990 - 1992

Densité de plantation : 6700 pieds/ha

Terroir, exposition : Nos Savagnin sont situés sur des marnes argilo-calcaires de l'ère Jurassique (-200 millions d'années) exposées sud, sud-ouest. Les Chardonnay se trouvent sur des terres plus légères orientées sud-ouest, avec parfois la présence de nombreux éboulis calcaires (haut du village de Nevy sur Seille).

Mode cultural : Certains terroirs sont cultivés en biodynamie depuis 2004, et l'ensemble du domaine depuis la saison viticole 2014. La prise en compte de chaque type de sol et d'exposition impose un suivi de l'entretien des sols et de la pousse de la vigne strict.
L'emploi de soufre et de cuivre, associés à des tisanes de plantes et des huiles essentielles sont la base de la protection phytosanitaire, l'application de préparations biodynamiques (bouse de corne et silice) complète nos interventions sur le vivant.

Récolte, vinification, et élevage : Vendanges manuelles (du 27 août au 9 septembre 2019), rendement moyen 35 hl/ha.
Vendangés séparément, chaque cépage connaît un pressurage pneumatique en grappes entières. Les jus de Chardonnay sont vinifiés directement en fût de chêne et le moût de Savagnin en cuves closes. Chaque fût est ouillé régulièrement pendant 20 mois tandis que le Savagnin évolue en cave tempérées après 10 mois pour un élevage "sous voile de levures indigènes" typique du Jura.
L'assemblage des vins issus de ces deux cépages est réalisé après dégustation de chaque fût et composé de 25% de Savagnin et 75% de Chardonnay concernant ce millésime.

Production, vente : Mis en bouteille le 29 octobre 2021, 5180 bouteilles de 75cl.

Dégustation : Dans ce Côtes du Jura Tradition, 25% de Savagnin élevé sous voile viennent complexifier 75 % de Chardonnay ouillé. L'accent est mis sur la générosité de la chair, la souplesse avec des notes de fruits confits et beaucoup de moelleux. Une accorte rondeur qui rend la cuvée très accessible.

Accords culinaires : fromages Franc-comtois, viandes blanches, poissons, coquillages, champignons, plats aromatiques et épicés (type Thaï) par exemple.

Temps de garde : Vin déjà prêt à boire, potentiel de garde conseillé de 5 à 10 ans.

Millésimes à venir : 2020 a plutôt bien démarré durant le printemps laissant présager une récolte généreuse, cependant une sécheresse durant l'été a revu à la baisse l'estimation des rendements. Les vendanges étalées sur août et septembre ont permis d'avoir la maturité physiologique et phénolique optimale. De petits rendements pour des rouges fruités et denses à la fois tandis que les blancs expriment de la souplesse, de l'onctuosité et sont à consommer avec plaisir.