

Fiche technique – Domaine COURBET

**CÔTES DU JURA Savagnin
L'ORIGINE 2020**

Superficie pour ce vin : 0,60 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 : Terroirs argilo-calcaires du jurassique (Lias et Trias). Ce sont principalement des marnes bleues, grises disposées en feuillets : sols très lourds, délicats à travailler, pouvant être très gras par temps humide ou très sec l'été.

Deux terroir sont présents dans cette cuvée : Sur Lya, lieu-dit connu de l'AOC Château-Chalon, et Au Calvaire situé au fond d'une combe solaire, tous deux dans le coteau de Menétru-le-vignoble.

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%). La prise en compte de chaque type de sol et d'exposition impose un suivi strict. L'emploi de soufre et de cuivre, ainsi que des tisanes de plantes et d'huiles essentielles sont la base de la protection phytosanitaire. L'emploi de préparations biodynamiques (bouse de corne et silice) complète nos interventions sur le vivant. Le domaine est en cours de conversion bio depuis l'automne 2015.

Récolte, vinification, et élevage : Vendanges manuelles le 7 septembre 2020, rendement moyen de 39 hl/ha.

La vinification a lieu avec la flore indigène en foudre d'une contenance de 20 HL. Il s'en suit un élevage sur lies fines pendant 12 mois. Un léger soutirage en cuve close permet une fin d'élevage en douceur pendant 4 à 5 mois, avant filtration qui apporte précision et souplesse au vin.

Production, vente : Mis en bouteille en avril 2022, 1512 bouteilles de 75cl.

Dégustation : le Savagnin tel qu'est sa vraie nature. Frais, précis sur des notes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits à chair blanche. Laissé le s'aérer.
Une bouche toute en touché, soutenu par une acidité qui accompagne la matière pour une finale fraîche et suave à la fois. Un vrai Jurassien.

Accords culinaires : poissons en sauce, fromages, plats Thaïlandais

Temps de garde : Vin encore jeune, potentiel de garde conseillé de 5 à 20 ans.

Nom de la Cuvée : L'ORIGINE, car le Savagnin est classé parmi les plus vieux cépages encore cultivés aujourd'hui : plus de 900 ans. Il est considéré comme un des rares "cépages originels" connu à ce jour.
L'ORIGINE, pour le clin d'œil au tableau du peintre Gustave COURBET !!!

Millésimes à venir : Comment résumer ce millésime 2021: pluies et accidents climatiques (gels printaniers en avril, grêle, précipitations records de mai à juillet, glissements de terrains...) que peut-il arriver de plus ? Une récolte plutôt tardive, avec des rendements très, très faibles: millésime difficile. Des rouges frais, fruités et gouleyants à souhait et des blancs soutenus par une belle fraîcheur.