



Grandes Parcelles

ARBOIS TROUSSEAU VIGNES AUX ÂNES 2022

Plusieurs générations ont été nécessaires pour patiemment constituer l'un des plus beaux domaines de la région, centré sur ses appellations phares : Château-Chalon, l'Étoile et Arbois. Le domaine Maire & Fils couvre aujourd'hui 234 hectares de vignes, produisant tous les cépages de la région.

Cépage

100 % Trousseau.

Le Trousseau cépage tardif et exigeant d'origine comtoise, un cousin génétique du Savagnin qui requiert des sols plus légers, graveleux et chauds.

Notes de dégustation

Dans sa robe d'un rouge soutenu, cet Arbois offre un nez très fin, sur les petits fruits rouges et noirs et des notes boisées et épicées. En bouche, les fruits noirs se mêlent avec élégance aux tannins corsés valorisés ici par le passage en fût. Un vin gourmand et racé, à la structure élégante et équilibrée.

Accords mets et vins

À déguster sur des viandes rouges, en sauce ou grillées, un magret de canard sauté, ou un beau plateau de fromages.

Température de service

De 14 à 15°C.

Potentiel de garde

À déguster dans les 3 ans suivants le millésime pour apprécier toute la fraîcheur et le fruit, mais il se conservera aisément de 6 à 8 ans.





Grandes Parcelles

ARBOIS TROUSSEAU VIGNES AUX ÂNES 2022

Appellation

Petit par sa taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres entre la Bourgogne et la Suisse, à la frontière Est de la France.

L'Appellation Arbois est la plus ancienne et la plus étendue des quatre AOC géographiques du Jura. Son nom viendrait des mots celtés « ar » et « bois » qui signifient « terre fertile ».

Terroir

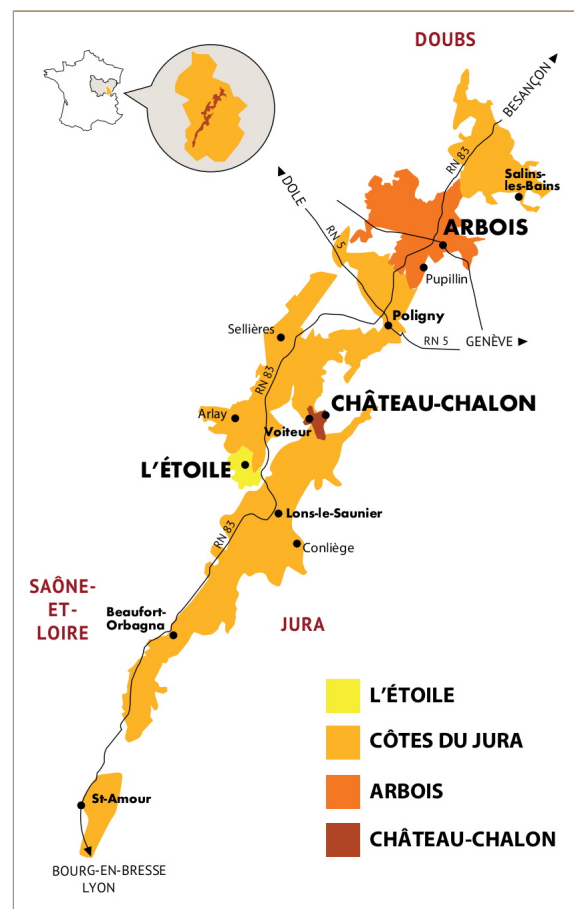
Cette cuvée parcellaire est issue de raisins de Trousseau récoltés manuellement sur la parcelle dites de la vigne « Aux Anes », propriété historique de la famille Maire, située tout au nord du Domaine (au Sud-Ouest du village d'Arbois).

- Surface de la parcelle : 4,96 Ha
- Exposition : ouest / nord-ouest
- Age des vignes : 31 ans (1993)
- Sols : argiles et marnes

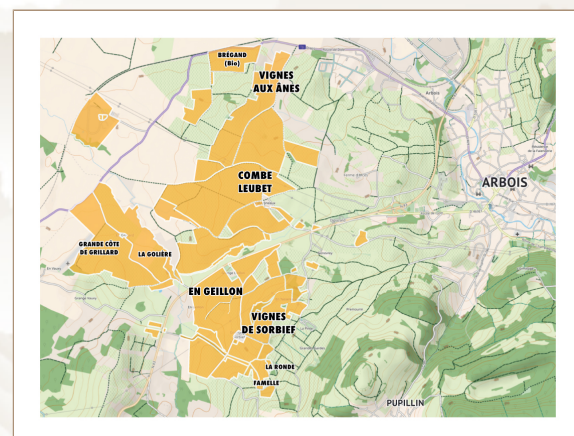
Le travail dans les vignes, est basé sur le respect de la nature et des sols. Pour les jeunes vignes, situées sur les fortes pentes, pour éviter l'érosion, nous bêchons un rang sur deux, pratiquons des remontages de sols pour aérer les terres soumises au tassement dû à l'humidité, et de l'enherbement avec des plantes sélectionnées telles que le trèfle, qui, en exerçant une concurrence sur la vigne permet de moduler son alimentation minérale et hydrique et de contrôler sa vigueur et son rendement.

La taille Guyot double s'impose pour ce cépage pour mieux en maîtriser son rendement.

Vignoble du Jura



Nos parcelles à Arbois





Grandes Parcelles

ARBOIS TROUSSEAU VIGNES AUX ÂNES 2022

Vinification et élevage

Réception de la vendange manuelle, avec tri sur table de tri. Macération totale de 12 jours en cuve inox thermo régulée. Suivi régulier tout au long de la fermentation, intégrant quelques remontages et pigeages. Au moment du pressurage, les jus de presse et de goutte sont assemblés et soutirés pour une fermentation malolactique sur lies fines. Élevage partiel en fûts (25%), le reste en cuve pour un bel équilibre entre fruit et rondeur. Mise en bouteille, suite à une filtration légère.

Millésime : 2022

Après avoir tremblé les nuits de début avril, le gel nous a épargné. Un débourrement dès le 13 avril et une floraison dès le 23 mai annonçaient une vendange précoce. Un mois de juin avec une pluviométrie de plus 150 mm a permis aux terroirs de marnes de constituer quelques réserves salutaires face aux fortes chaleurs de l'été.

Vendanges du 16 août au 15 septembre

Les raisins destinés aux crémants du Jura ont ouvert le bal le 16 août : date la plus précoce enregistrée au domaine. Ce choix s'est avéré payant avec des équilibres acides en phase avec nos attentes. Pour nos autres appellations jurassiennes, le week-end du 20 août une pluie généreuse a permis aux vignobles de finir leur maturation dans de bonnes conditions.

L'excellent état sanitaire des raisins a rendu possible un étalement des vendanges jusqu'à la mi-septembre avec la possibilité de pousser les maturités des rouges jusqu'au meilleur potentiel polyphénolique possible notamment pour les pinots noirs qui laissent augurer des vins puissants et gourmands. Les blancs, chardonnays et savagnins présentent des arômes floraux et une trame minérale parfaitement équilibrée.

Grandes Parcelles



Les Grandes Parcelles sont des cuvées issues d'une sélection parcellaire mettant en valeur les plus belles terres du Domaine afin d'offrir des vins d'une qualité exceptionnelle. L'étude des sols et la préparation des parcelles nous a permis de confirmer le potentiel de nos vignes, d'identifier les cépages les mieux adaptés pour chacune d'entre elles et de révéler l'expression du terroir jurassien.

Notre Viniculteur



Depuis 2018, Jacques Hauller a en charge la vinification des vins du Domaine et le suivi des parcelles. Œnologue depuis 1996, Il est issu d'une famille alsacienne passionnée par le vin comptant plus de six générations de maîtres tonneliers et vignerons.