



Grandes Parcelles

ARBOIS SAVAGNIN VIGNES DE SORBIEF 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

Typiquement jurassien, le Savagnin s'épanouit sur les marnes grises du Jura et mûrit lentement. Exigeant et patient, il est très souvent associé aux vins de type oxydatif, ou « sous voile » de la région. Mais sa facette minérale, moins connue mérite pourtant le détour : vinifié à l'abri de l'air, le Savagnin exprime en effet des notes minérales, fruitées et florales

Notes de dégustation

Dans sa belle robe or clair aux reflets verts, ce Savagnin étonne par ses notes minérales, florales et fruitées (fruits blancs et notes exotiques). En bouche, la combinaison d'un terroir unique et de la vinification en fûts ouillés nous donne un vin puissant et complexe qui offre un bel équilibre entre les notes citronnées et minérales, les arômes de fleurs blanches et de la matière assurant une longue et agréable finale.

Accords mets et vins

Servir sur des entrées, des crustacés, des fruits de mer, du saumon fumé ou un beau poisson, une volaille rôtie et bien entendu les fromages locaux, Comté, Morbier, bleu de Gex ou gruyère Suisse.

Température de service

De 12 à 14°C.

Potentiel de garde

De 5 à 6 ans.





Grandes Parcelles

ARBOIS SAVAGNIN VIGNES DE SORBIEF 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. Son nom viendrait des mots celtés « ar » et « bois » qui signifient « terre fertile ».

Terroir

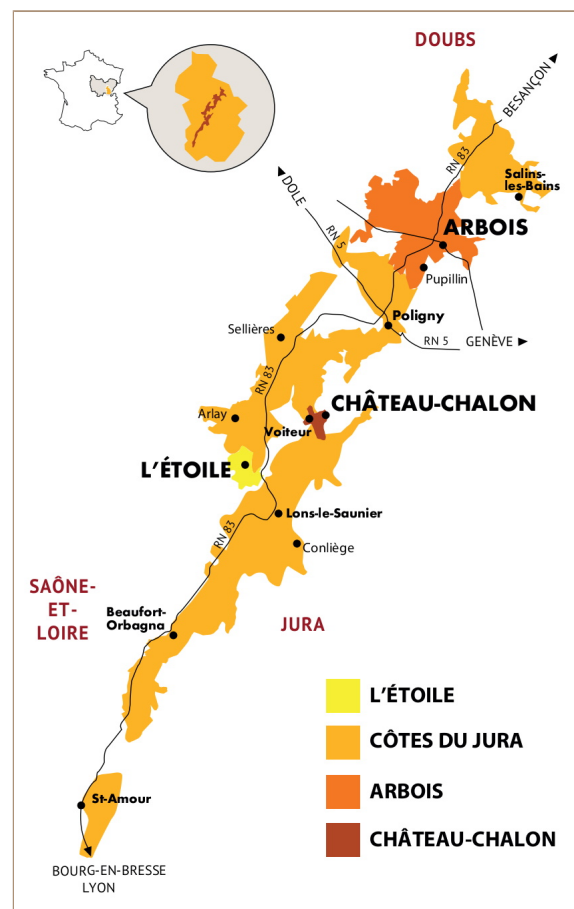
Propriété historique de la famille Maire au sud-ouest d'Arbois, le vignoble de Sorbief est situé sur un terroir reconnu comme l'un des plus beaux de l'appellation.

Les vignes de Savagnin sont cultivées sur le lieu-dit « La Barodotte » dont le sol est particulièrement adapté à ce cépage tardif et exigeant.

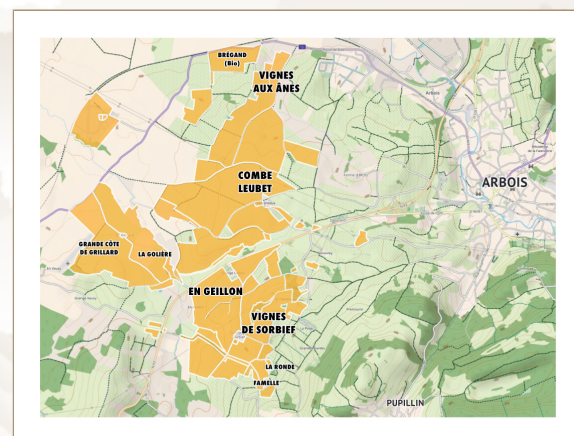
- Surface: 1,5 Ha environ
- Exposition plein Sud
- Age des vignes : 37 ans (plantées en 1987)
- Sols marneux du Trias.

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 mieux en maîtriser son rendement.

Vignoble du Jura



Nos parcelles à Arbois





Grandes Parcelles

ARBOIS SAVAGNIN VIGNES DE SORBIEF 2022

Vinification et élevage

Réception et tri de la vendange manuelle, encuvage par gravité, en cuves thermo régulées pour la vinification. Après le pressurage, les moûts sont débourbés à froid. Puis le vin est placé en fûts de chêne (dont 30% de fûts neufs) pour la fermentation et un élevage de 9 mois sur lies fines, pour élargir la palette aromatique du vin. Ce vin est dit « naturel », c'est à dire qu'il a été élevé à l'abri de l'air avec un ouillage des fûts, en les remplissant à mesure que le niveau baisse, sous l'effet de l'évaporation naturelle du vin. Embouteillage avec une légère filtration.

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 créments 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.

Récompenses

JamesSuckling.com - 93 pts - Mai 2024

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.