

www.jfquenard.com

Savoie Chignin



Domaine Quénard
Jean-Pierre & Jean-François

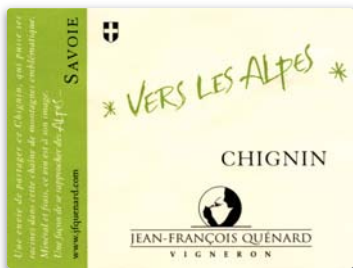
Vignerons Œnologue

Au Cœur des Alpes



Chignin

“Vers les Alpes”



Cépage : Jacquère

Age moyen des vignes : 40 ans

Nature du sol : Argilo-calcaire

Rendement : 60 hl/ha

Surface de production : 9 ha

Degré alcoolique : 11,5 %

Temp. de consommation : 12°C

Vinification : Vinification traditionnelle en respectant les différents terroirs. Température de fermentation contrôlée. Suivant les millésimes, la FML peut être recherchée.

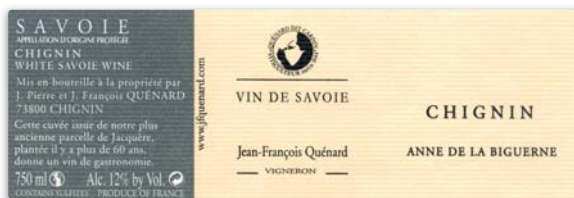
Dégustation : Vin typique savoyard alliant la vivacité et la rondeur. Souvent minéral, un nez de noisette, de pierre à fusil et une bouche légère et suave.

Plats conseillés : En apéritif, charcuterie, fruits de mer, raclette, asperges, ...

Vieillessement : A consommer dans l'année sur la fraîcheur.

Chignin

“Anne de la Biguerne”



Cépage : Jacquère

Age moyen des vignes : 65 ans

Nature du sol : Argilo-calcaire

Rendement : 50 hl/ha

Surface de production : 1 ha

Degré alcoolique : 11,8 %

Temp. de consommation : 14°C

Vinification : Issu de vieilles vignes, fermentation longue complétée par la FML. Bâtonnage des lies pendant 2 mois.

Dégustation : Vin ample et complexe. Note de fleurs blanches et de fruits. Bouche ronde et minérale.

Plats conseillés : Poissons grillés, viandes blanches, charcuterie de nos montagnes, ...

Vieillessement : 2 à 3 ans.

Roussette de Savoie

“Anne Sophie”



Cépage : Altesse

Age moyen des vignes : 25 ans

Nature du sol : Argilo-calcaire

Rendement : 40 hl/ha

Surface de production : 1,5 ha

Degré alcoolique : 12,5 %

Vinification : Vinifié et élevé en cuve et en 1/2 muids Stockinger de 600 l pendant 12 mois.

Dégustation : Vin expressif de nez, fleur blanche et noix. Bouche ronde et minérale finale tendue et suave.

Plats conseillés : Apéritif, poisson, fromage sec, ...

Devenir : Vin ayant une bonne possibilité d'évolution, due au cépage et à l'élevage sur lie.

Chignin Bergeron

“Les Eboulis”



Cépage : Bergeron ou Roussanne

Age moyen des vignes : 30 ans

Nature du sol : Eboulis calcaires, côteaux pentus du Massif des Bauges, exposition sud-ouest

Rendement : 50 hl/ha

Surface de production : 2 ha

Degré alcoolique : 12,5 %

Temp. de consommation : 14°C

Vinification : Cuvée parcellaire vinifiée et élevée en cuve. La FML est souhaitée pour apporter du gras au vin.

Dégustation : Nez sur le fruit, abricot, pêche blanche. Bouche ronde et fruitée, dans la typicité du cépage.

Plats conseillés : Poissons en sauce, coquilles Saint-Jacques, quenelles, gâteau de foie, ...

Viellissement : 2 à 5 ans.

Chignin Bergeron

“Au Pied des Tours”



Cépage : Bergeron ou Roussanne

Age des vignes : 40 ans et plus

Nature du sol : Côteaux argilo-calcaires de la colline des Tours et de St-Anthelme

Rendement : 40 hl/ha

Surface de production : 2 ha

Degré alcoolique : 13 %

Temp. de consommation : 14°C

Vinification : Vendanges par tries successifs de 2 ou 3 passages. Fermentation longue suivie par la FML. Elevage sur lies et batonnage pendant 4 mois.

Dégustation : Nez complet, légèrement fumé. Notes de fruits secs. Bouche complexe, ronde et persistante.

Plats conseillés : Poissons en sauce, foie gras, écrevisse, boudin blanc, ...

Vieillessement : 5 à 10 ans.

Le Bergeron

“Comme Avant...”



Cépage : Bergeron ou Roussanne

Age des vignes : 40 ans et plus

Nature du sol : Côteaux argilo-calcaires

Rendement : Sélection du 3^e passage de vendanges

Surface de production : 2 ha

Degré alcoolique : 13 % à 13,5 %

Temp. de consommation : 14°C

Vinification : Comme avant, ce vin prend le temps de “mûrir” une année en fûts ou demi-muids. Nos anciens laissaient le temps au temps... Alors, faisons comme avant...

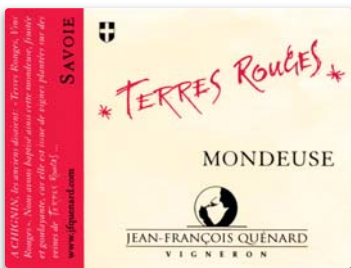
Dégustation : Nez avec des notes de miel et de pain d'épice. Bouche complexe sur le fruit, agréable rondeur et beaucoup de longueur.

Plats conseillés : Foie gras poêlé, fromages : Beaufort, Abondance, ...

Vieillessement : 5 à 10 ans.

Mondeuse

“Terres Rouges”



Cépage : Mondeuse

Age des vignes : 20 ans et plus

Nature du sol : Calcaire ou argile

Rendement : 40 hl/ha

Surface de production : 1 ha

Degré alcoolique : 12 %

Temp. de consommation : 16°C

Vinification : Vendange égrappée ou non suivant les années. Cuvaison de 8 à 15 jours en fonction du millésime.

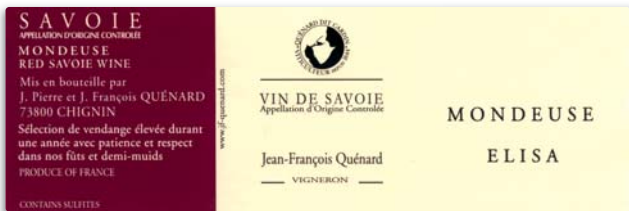
Dégustation : Nez soit sur les fruits rouges, soit sur les épices, suivant les millésimes. Bouche tonique, gage de la typicité du cépage.

Plats conseillés : Viandes, fromages, desserts chocolatés, ...

Viellissement : 2 à 5 ans.

Mondeuse

“Elisa”



Cépage : Mondeuse

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 35 à 40 hl/ha

Viellissement : 5 à 10 ans

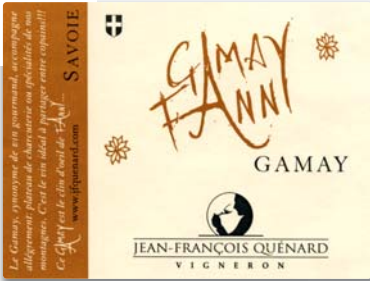
Vinification : Sélection de terroir élevée en demi-muids, afin d'arrondir les tanins.

Dégustation : Vin complexe et puissant où se marient la typicité du cépage et la finesse de l'élevage.

Plats conseillés : Viandes, fromages, desserts chocolatés, ...

Gamay

"Fanny"

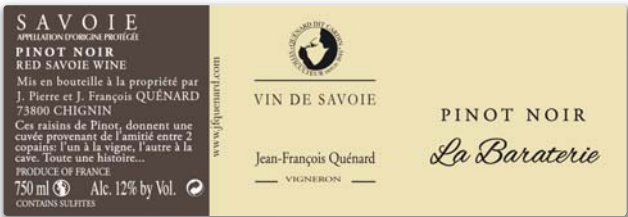


Le Gamay, synonyme de vin gourmand, accompagne allègrement : plateau de charcuterie ou spécialités de nos montagnes. C'est le vin idéal à partager entre copains !

Ce Gamay est le clin d'œil de Fanny...

Pinot Noir

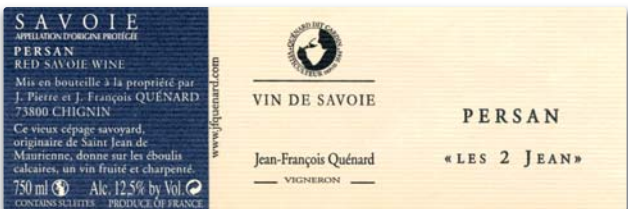
"La Baraterie"



Ces raisins de Pinot donnent une cuvée provenant de l'amitié entre deux copains : l'un à la vigne, l'autre à la cave. Toute une histoire...

Persan

"Les 2 Jean"



Ce vieux cépage savoyard, originaire de St Jean de Maurienne, donne sur les éboulis calcaires de St Jean de la Porte, un vin tout en fruit et en fraîcheur.

Rosé de Savoie

"Sous la Tonnelle"



Cépage : Pinot 90 % - Mondeuse 10 %

Rendement : 60 hl/ha

Surface de production : 0,60 ha

Degré alcoolique : 12,5 %

Temp. de consommation : 12°C

Vinification : Raisins vendangés à la main et pressés directement sans foulage.

Dégustation : Nez gourmand de fruits, bouche fraîche et gouleyante.

Plats conseillés : Grillades et salades composées.

Vieillessement : A consommer dans l'année sur la fraîcheur.

Crémant de Savoie

"Entre Amis..."



Cette cuvée fait partie de la grande famille des Crémants. Garant de la typicité, le cépage Savoyard Jacquère, frais et gouleyant, reste dominant. Il est accompagné pour la complexité et le fruit par le Pinot et le Chardonnay. Né dans le souci de l'excellence, 21 mois "sur lattes", ce vin accompagnera vos moments privilégiés.

"Le B" d'Alexandra

2015

« le B » d'Alexandra

By J.F. Quénard

Cette cuvée n'est réservée qu'aux beaux millésimes.

Proposée après 1 an et demi d'élevage et 6 mois de bouteilles, elle développe un nez puissant sur les fruits (abricot, ...) et une bouche très riche.

Garde 5 à 10 ans.

Au Cœur des Alpes

Jean-François Quénard a pris la suite de son père en 1987, après un diplôme d'œnologue à Dijon.

Les cinq hectares d'origine ont été élargis par fermage pour arriver à 19 hectares aujourd'hui.

Avec son épouse Catherine, il gère le domaine en bon père de famille, en agriculture raisonnée. Mais chemin faisant, il réalise quelques essais en bio sur cinq hectares de Jacquère, pratique les labours et les griffages, l'enherbement...



Vous retrouverez les Vins du Domaine sur les nombreuses tables étoilées de la région et dans les guides spécialisés.

Coordonnées GPS :
N 45 530 75 ; E 6 002 14



Conception - Réalisation : PASTEL Impression St-Baldouph 04 79 28 22 08

Caveau de la Tour Villard

Le Villard - 73800 CHIGNIN

Tél. 33 (0)4 79 28 08 29 - Fax 33 (0)4 79 28 18 92

E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com