



## Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Chignin « Vers les Alpes »



### Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.

L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Gamay et le Pinot- Noir font aussi partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.

Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.

Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

### Vinification :

La Jacquère est le cépage qui se cache derrière la dénomination CHIGNIN. Cette Jacquère provient de différentes parcelles, toutes situées sur la commune de Chignin.

Le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes et sans ajout de SO<sub>2</sub>.

La fermentation alcoolique se fait en cuve Inox. La fermentation malo-lactique n'est pas faite systématiquement ou seulement en partie, ce choix se résonne à la dégustation et suivant le millésime. Cette cuvée se veut être représentative d'une belle Jacquère de Savoie, légère en alcool fraîche et tendue.

### Dégustation & Accords :

Cette Jacquère est explosive au nez, aux arômes de poire Williams et de citron confit. L'attaque est rafraichissante accentuée par une pointe de gaz carbonique et sa tension assure une longueur en bouche.

❄️ A boire en pensant à notre région, aux pics Alpains enneigés !! ❄️

S'associe parfaitement avec des plats à base de fromage fondu mais aussi sur des crustacés tel que des huîtres.

