



Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Chignin « La Déroutante »



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. Récoltée à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes et sans ajout de SO₂.

La fermentation alcoolique et malo-lactique se fait en cuve Inox avec un élevage de 6 à 9 mois environ.

Nous travaillons sur toutes nos cuvées de manière précise et minimale avec le SO₂. Pour cette cuvée nous n'avons fait aucun ajout ni à la réception, ni en fin d'élevage et à la mise en bouteilles non plus.

Ce qui fait de ce Chignin « La Déroutante » une cuvée sans sulfite ajouté.

Dégustation & Accords :

Le nez de ce Chignin est riche, caractérisé par des notes de beurre, de brioche, balancé par des arômes de coing ou de mangue bien mûre. La bouche est douce, onctueuse et gourmande avec une fraîcheur éclatante en rétro-olfaction qui rappelle que nous dégustons une Jacquère.

Cette cuvée accompagnera vos apéritifs et vos entrées tel que des canapés au saumon. Des plats tel qu'une viande grillée, un homard cuisiné ou des noix de St Jacques.

