



Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Mondeuse « 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.

Le vin et sa vinification :

Ces raisins de Mondeuse proviennent de la commune de Chignin.

L'âge des vignes de cette Mondeuse est de 50 ans ou plus et le rendement est de 40HL/ha.

Le pourcentage de grappes entières varie suivant le millésime. La durée de macération est de 15 jours environ. La fréquence des remontages et pigeages durant la macération se raisonne à la dégustation.

Nous travaillons en levures indigènes et sans ajout de SO₂. L'élevage de cette cuvée se fait 1/3 en Amphore et 2/3 en Œuf béton sur lie de fermentation, pendant 12 mois.

Nous travaillons sur toutes nos cuvées de manière précise et minimale avec le SO₂, habituellement aucun ajout n'a lieu depuis la réception jusqu'à la fin de l'élevage. Pour cette cuvée nous sommes allés plus loin, nous n'avons pas stabilisé à la mise en bouteille non plus, ce qui fait de cette Mondeuse « La Déroutante » une cuvée sans sulfite ajouté.

Dégustation & Accord mets et vin :

Le nez de cette Mondeuse est caractérisé par des notes crayeuses et épicées caractéristiques de ce cépage. « La bouche associe la spontanéité à la vitalité dans une proportion équilibrée engageant l'aromatique relevée et friande, la finesse de définition d'origine minérale et la réactivité croquante de la structure » Olivier Turlais, Œnologue

La Déroutante accompagnera très bien vos tapas, un magret à la plancha, risotto aux cèpes et en dessert une mousse au chocolat.

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr



www.jfquenard.com



jfquenard



Domaine Jean-François QUÉNARD