



## Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Chignin- Bergeron « Chez Les Bérour



### 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 :

Ce Bergeron, (cépage aussi appelé Roussanne) provient de notre parcelle située au pied de la Savoyarde sur des Éboulis calcaires. L'âge de ces vignes est de 40 ans et plus. Le rendement est de 40hl/ha, pour garantir une qualité de raisin.

Récolté 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 SO<sub>2</sub>.

La vinification se fait en cuve Inox, l'importance pour nous est de mettre en valeur le terroir sans influence du contenant. La FML est généralement souhaitée. L'élevage sur lie de fermentation est accompagné de quelques bâtonnages.

### Dégustation & Accords :

Ce Bergeron flatte par sa retranscription sans froufrou des caractéristiques du cépage Roussanne. Un nez d'abricot sec charnu se mêle aux notes épicées de pain d'épice. La bouche est intense, ronde et tendre avec une pointe d'amertume constructive.

Cette cuvée, peut accompagner vos apéritifs, un gratin dauphinois ou encore des sushis et dumpling.

