



Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-



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 Pinot- Noir fait également 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 :

Ces raisins de Persan sont récoltés à Saint-Jean de la Porte. Le Persan est un vieux cépage Savoyard aux baies ovoïdes, originaires de Saint-Jean de Maurienne ; nous le cultivons depuis 9 millésimes déjà au domaine. Le rendement est de 40 Hl/ha, il est très sensible au gel et à la grillure de l'été.

Le Persan est en grappe entière. La durée de macération est de 12 jours environ. La fréquence des remontages pendant la macération se raisonne à la dégustation.

Nous travaillons en levures indigènes et sans ajout de SO₂. Il n'est ajouté qu'avant la mise en bouteille. L'élevage de cette cuvée se fait en fûts de 300L, 600L et en œuf béton sur lie de fermentation, pendant 12 mois.

Dégustation & Accords :

Ce cépage atypique est surprenant par son nez fruité et épicé, entre la guimauve et les fleurs de violettes avec une pointe mentholée. Sa fraîcheur en bouche assure une belle longueur ainsi qu'un fort potentiel de garde.

Le Persan peut s'associer à un Tajine, un rôti de porc ou avec des plats sucrés/salés tel que le boudin pomme.