



## Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Chignin-Bergeron « Au pied des Tours »



### 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 :

Ce Bergeron, (cépage aussi appelé Roussanne) provient de notre parcelle située sur la colline des Tours moyenâgeuses de Chignin.

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.

La vinification se fait en cuve Inox, l'importance pour nous est de mettre en valeur le terroir de cette parcelle. La FML s'ensuit. L'élevage (9 à 12 mois) sur lie de fermentation est accompagné de quelques bâtonnages.

### Dégustation & Accords :

Ce terroir est marqué à chaque millésime par des notes fumées de silex frotté et de fruits confits. L'ampleur en attaque et la longueur en rétro olfaction font de cette cuvée, un vin de garde.

Il accompagne des fromages à pâte dure, des viandes à chair blanche ainsi que des poissons en sauce. On peut l'associer à un poulet aux morilles avec un millésime ayant déjà quelques années.

