



Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Chignin « Anne de la Biguerne »



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 :

La Jacquère est le cépage qui se cache derrière la dénomination CHIGNIN.

« Anne de la Biguerne » est une sélection parcellaire exposée plein Sud près des Tours moyenâgeuses, sur des vignes âgées de 70 ans. Récoltée à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes.

La fermentation alcoolique et malo-lactique se fait en cuve Inox.

L'objectif de cette cuvée est de mettre en avant le potentiel de la Jacquère, qui peut assurément être un vin de gastronomie.

Les lies sont remis en suspension pendant l'élevage qui dure 9 mois environ.

Dégustation & Accords :

Léger et frais ce vin révèle quelques notes d'agrumes au nez. Son amplitude en attaque et sa tension en fin de bouche font de lui un vin idéal pour les fruits de mer et les poissons (huîtres, crevettes au lait de coco, cabillaud). Il se mariera aussi avec des fromages à pâte dure tel que le Beaufort, le Conté ou le Gruyère Suisse, aussi bien gratinés en croustade que servis en apéritif.

