



## Domaine Jean-François QUÉNARD -Vigneron Œnologue-

Mondeuse « Elisa »



### 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.

### Le vin et sa vinification :

Ces raisins de Mondeuse proviennent de Saint-Jean de la Porte. L'âge des vignes de cette Mondeuse est de 40 ans et plus. Le rendement est de 40Hl/ha, pour garantir une qualité de raisin.

Le pourcentage de grappe entière 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 SO<sub>2</sub>. Il n'est ajouté qu'avant la mise en bouteille.

L'élevage de cette cuvée se fait en fût de 600L sur lie de fermentation, pendant 10 à 12 mois.

### Dégustation & Accord mets et vin :

Le nez est caractérisé par des fruits compotés mêlés aux notes épicées caractéristique de ce cépage. En bouche l'attaque charnue des tanins opulents confirment le potentiel de garde de cette Mondeuse. La Mondeuse « Elisa » accompagnera très bien des fromages de Savoie, vos pierrades ou tartes gratinées mais aussi vos desserts au chocolat : fondant ou truffes.

