



## Domaine Jean-François QUÉNARD -Vigneron Œnologue-

Mondeuse « Terres Rouges »



### 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 la commune de Chignin. L'âge des vignes de cette Mondeuse est de 30 ans et plus. Le rendement est de 40HL/ha.

Le pourcentage de grappes entières varie suivant le millésime (allant de 20% à 70%). 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.

La vinification de cette cuvée se fait 70% en cuve Inox et 30% en cuve béton. L'élevage s'opère sur lie de fermentation, pendant 9 à 12 mois. A travers cette Mondeuse, nous souhaitons refléter une belle expression de ce cépage.

### Dégustation & Accord mets et vin :

Le nez de cette Mondeuse est intense dévoilant des notes de sirop de cassis et myrtille mais aussi des notes florales telle que la violette. En bouche les tanins sont fins et sa fraîcheur lui promet une belle persistance

La Mondeuse « Terre Rouge » accompagnera très bien des fromages de Savoie : tomme de Savoie et tous vos apéritifs type « finger food » .

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr



[www.jfquenard.com](http://www.jfquenard.com)



[jfquenard](https://www.instagram.com/jfquenard)



Domaine Jean-François QUÉNARD