

# Jean-Luc Mouillard

Francia - Jura - Mantry



## CÔTES DU JURA

100% Savagnin

**Zona di produzione:** Mantry

**Terreno:** argilloso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** raccolta diraspata, macerazione a bassa temperatura

**Affinamento:** invecchiato in barrique per un minimo di 24 mesi sotto velo (lievito naturale "flor" post-fermentazione). Nessuna barrique nuova

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** naso potente, con note di noce, curry e spezie dolci

**Sapore:** palato pulito e preciso, con un approccio tenero, e il legno porta tensione e profondità

**Grado Alcolico:** 12% vol



**Proprietà / Fondatori** Jean-Luc Mouillard

**Inizio Attività** 1991

**Vitivinicultura** Biologica

**Ettari** 11

**Bottiglie prodotte** 35000

Dopo aver lavorato al Domaine familiare a Nevy-Sur-Seille, nel 1991 Jean-Luc Mouillard, dopo il conseguimento del diploma in enologia a Beaune, fonda il suo Domaine. Negli anni il Domaine è cresciuto e si è trasferito a Mantry, un villaggio nel cuore della Jura. Oggi, insieme alla moglie Annie e al figlio Mathieu, gestisce 11 ettari di vigneti suddivisi in 3 denominazioni: Château-Chalon, L'Etoile e Côtes du Jura. Per rispettare l'ambiente, il Domaine ha da sempre praticato la lotta integrata, che consiste nell'osservazione in campo, nella conta degli insetti e nella conservazione della fauna ausiliaria, permettendo di ottimizzare e ridurre l'uso dei prodotti fitosanitari. Il terreno invece, viene lavorato a filari alternati per limitare la sovrapproduzione ed evitare il compattamento. I vigneti di proprietà sono distribuiti su diversi tipi di suoli: argille, marne e banchi di calcare. In alcuni vigneti, in particolare a Mantry e Château-Chalon, si possono trovare anche alcuni fossili. Sempre attento al rispetto dell'ambiente e applicando, dal 2020, i dettami dell'agricoltura biologica, Jean-Luc produce oggi vini bianchi tradizionali "sous voile", vini freschi "ouillé" (prodotti rabboccando le botti prevenendo l'ossidazione da parte dei lieviti "flor"), vini rossi e Crémant, di puro impatto territoriale.