

Jean-Luc Mouillard

Francia - Jura - Mantry



CRÉMANT DU JURA BLANC 100% Chardonnay

Zona di produzione: Mantry

Terreno: argillo-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione alcolica e malo-lattica, presa di spuma in bottiglia

Affinamento: minimo di 12 mesi su listelli

Colore: giallo paglierino

Profumo: bollicine fini, naso fresco di agrumi, mela e frutta esotica

Sapore: fruttato

Grado Alcolico: 12% vol



Proprietà / Fondatori Jean-Luc Mouillard

Inizio Attività 1991

Vitivinicultura Biologica

Ettari 11

Bottiglie prodotte 35000

Dopo aver lavorato nel domaine di famiglia a Nevy-Sur-Seille, nel 1991 Jean-Luc Mouillard, conseguito il 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 dittami 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