

# Domaine 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** 35.000

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