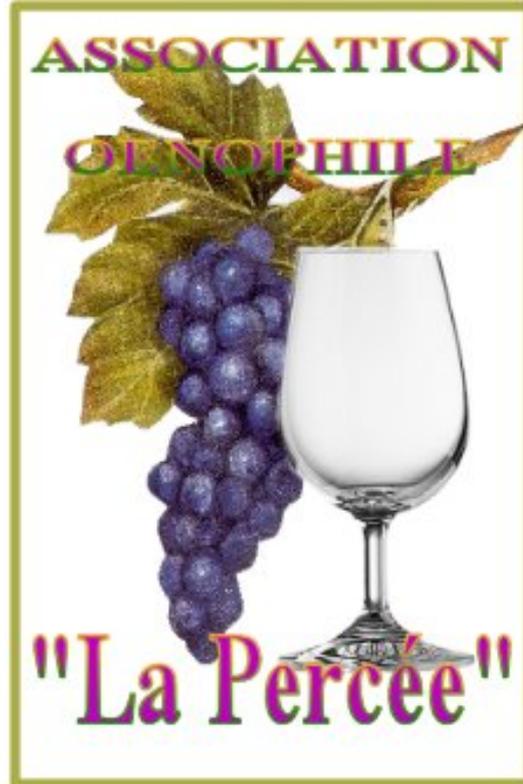


Coup de cœur des hommes

« JURA – Poulsard »



« Domaine de la Touraize »

ARBOIS AOP

Preamble :

Pas facile de trouver un vin de propriétaire sur base Poulsard ou Trousseau en décembre 2022 sur Angoulême. Comme toujours c'est chez Valérie Patarin que je trouve la bouteille souhaitée

C'est donc une bouteille inhabituelle que je présente, d'un propriétaire que je ne connais pas, mais c'est bel et bien un Poulsard

Ce « coup de cœur » est présenté pour argumenter ce que les terroirs français peuvent proposer comme palette de goûts et sensations, différent du soft bordelais ou de la puissance du sud.

Domage que ce millésime soit si jeune. Après quelques années les senteurs sont vraiment plus marquées et puissantes ... Un cépage étonnant d'une région qu'on ne lie pas automatiquement au vin

Coup de cœur des hommes

« JURA – Poulsard »

.....

Propriétaires :

Jean et Anne Morin à ARBOIS 39600

Cépage : Ploussard ou poulsard

Terroir : Marnes grises lieux-dits : la Touraize, Petit Curoulet.

Superficie : 1ha20.

Âge des vignes : 30 et 50 ans.

Vendanges : Manuelles

Dans la vigne :

Taille « Guyot ».

Apport de matière organique en fin d'hiver.

Printemps et été : Ebourgeonnage puis relevage.

Les traitements de la vigne :

- A base de cuivre, de tisanes et de soufre, sans pesticide

Terres labourée plusieurs fois dans la saison entre les rangs et « sous le rang ».

Epandage, de bouse de corne et de silice pour le renforcement naturel de la plante.

Pas de désherbage chimique.



Vinification :

Egrappage manuel, pas de foulage.

Mise en cuve par gravité sans ajout de SO2 (Inertage de la cuve au co2)

Fermentation par levures indigènes.

Durant la cuvaison, mouillage du chapeau chaque jour, pas de pigeage.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve.

Assemblage du vin de goutte et du vin de presse.

Elevage :

Elevage de 6 à 9 mois, en cuve ou en foudre suivant le millésime.

Mise en bouteille :

Par gravité, pas de filtration, pas de collage.

Notes de dégustation :

Robe violette

Nez friand sur la fraise des bois, la framboise, les épices et les notes florales.

Bouche aérienne rappelant l'aromatique du nez, les tanins sont très souples, finale fraîche

Approvisionnement :

Cave des Rochers à Soyaux

Prix : 25.5€/ btle

Accords mets et vins :

Les salaisons fumées du Jura, Morteau, Montbéliard

Fromages, Morbier, Mont d'or, Comté

.....
Jean-Luc PICCOLI

16/12/2022

Coup de cœur des hommes

« JURA – Poulsard »

.....

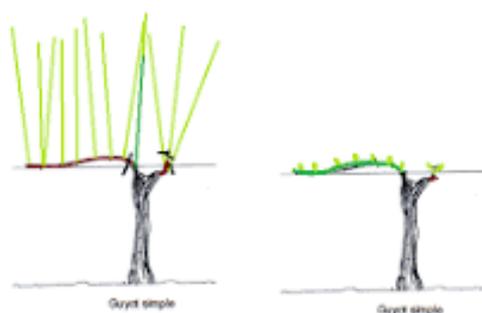
Glossaire :

Ploussard ou poulsard :

Il est possible de retracer les origines du cépage Poulsard dans les années 1386. Il est mentionné comme étant du pellozar à cette époque. C'est dans la région Franche-Comté qu'il est possible d'en trouver la trace dans un premier temps.

<https://www.oenologie.fr/cepage-poulsard/>

Taille Guyot simple :



Bouse de corne 500 P :



Assemblage de bouse de vache et corne, réduit en poudre ou granulés

20 gr pour 10 L d'eau puis pulvérisée sur la terre au printemps et à l'automne

<https://www.biodynamie-services.fr/preparations-biodynamiques/bouse-corne-500.php>

Silice de corne 501 :

Contre les maladies cryptogamiques

Poudre de quartz très finement broyé

https://www.sv-jura.com/medias/technique-viti-vinicole/infos-pratiques/viticulture-biologique/Preparation_501.pdf

L'inertage :

Procédé consistant à supprimer le risque de phénomène accidentel (explosion, pollution, irradiation, etc) causé par un ou plusieurs produits réactifs mal confinés, généralement à l'azote. Dans notre cas, pour assainir les cuiviers, c'est au CO2