

COTES DU JURA SAVAGNIN 2019 DOM BAUD Génération 9

Ce savagnin donne un nez intensément épicé, puissant aux arômes de noix, de fleur d'oranger de curry et de poivre blanc avec des accents oxydatifs bien



Référence : 410614

Prix : 24.60 €

Descriptif :

COTES DU JURA SAVAGNIN 2019 DOM BAUD 9 ème Générations

L'histoire de ce domaine commence en 1742, à l'arrivée de Jean-Francois Baud qui s'installe comme vigneron tâcheron au Vernois. La maison familiale, abrita alors toutes les générations suivantes, déjà recensées dans les archives communales avant la révolution française de 1789 et qui vivaient à l'époque de polyculture. En 1950 René BAUD, 7ème génération, reconstitue le vignoble qui a beaucoup souffert du phylloxéra et des deux guerres mondiales. Il exploite 4 hectares de vignes. En 1978, à l'arrivée de la 8ème génération, le Domaine prend un nouvel essor : Jean-Michel et Alain forment le Gaec Baud Père & Fils. Un travail acharné et sans relâche qui leur a permis de s'agrandir progressivement, pour passer de 4 à 20 hectares, avec 38 récoltes à leur actif. Jean-Michel est en charge de la conduite du vignoble et Alain des vinifications et de la partie commerciale.

Le 1er janvier 2015, c'est à Bastien et Clémentine que revient le flambeau de la 9ème génération à seulement 22 et 24 ans. Bastien s'occupe alors de la conduite du vignoble et des vinifications, Clémentine du commerce et de la gestion. Depuis leur installation, le Domaine s'est déjà étendu sur 2 hectares supplémentaires. C'est un nouveau chapitre qui commence...

Le domaine exploite aujourd'hui 25 hectares de vignes, répartis sur 3 appellations géographiques :

AOC Côtes du Jura : 19 ha, AOC Château-Chalon: 3 ha, AOC L'Étoile : 3 ha.

notes de dégustation :

Ce savagnin donne un nez intensément épicé, puissant aux arômes de noix fraîche, olive verte, de fleur d'oranger de curry et de poivre blanc avec des accents oxydatifs bien typés telle que la noix,

cépage : Après une récolte manuelle, un pressurage statique, la fermentation se fait à partir de levures indigènes, de façon à garder la typicité de notre terroir, et à basse température S'ensuit un élevage en fûts de 228 litres, sans aucun ajout, ni ouillage, qui le plus souvent le prédestine à devenir du Vin Jaune après un vieillissement d'au moins 6 ans et 3 mois, Cécôte du jura résulte d'un tri sélectif parmi les fûts, et d'une mise en bouteilles après 3 ou 4 années d'élevage

accords : Comté, des noix, des plats à la crème, poissons, coq au vin jaune et aux morilles, sur des plats exotiques.

T°S: 10 - 12°C

G: 2029

[Lien vers la fiche du produit](#)