



CÔTES DU JURA CHARDONNAY

DOMAINE JEAN BOURDY

FRANCE, JURA

Depuis quinze générations, la famille Bourdy cultive la vigne à Arlay. Certaines parcelles actuelles appartenaient déjà à leurs lointains ancêtres et ils reçoivent toujours la clientèle dans leur première cave vieille de plus de 500 ans.

Né en 1904, Jean Bourdy décide de poursuivre les sillons ouverts dans la vigne et le vin par déjà tant de générations. Il étend le vignoble d'Arlay et de Château Chalon et adjoint les appellations Arbois et l'Etoile, commercialisant ainsi les 4 appellations du Jura. En 1990, Jean-Francois et Jean-Philippe Bourdy reprennent le domaine. En 2006, le vignoble est converti en biodynamie et c'est en décembre 2010 qu'ils obtiendront le label Demeter.

Jean-François Bourdy, diplômé de l'ISG et MBA international et gérant de la société, maintient une production de vins de terroirs, sans concession aux différentes modes, et entretient une collection de plusieurs dizaines de milliers de bouteilles de rouge, blanc, de Jaune et de Paille datant de 1781 à nos jours.

[Découvrez le Domaine Bourdy](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biodynamique

Superficie totale: 10 hectares

Encépagement: Chardonnay

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Élevage: Après fermentations (sans levures chimiques), il est mis dans des tonneaux de vieux chêne, d'une contenance de 300, 600, 800 ou 1.200 litres. Comme le vin rouge, il restera au moins quatre ans, afin que le terroir se développe au maximum. De plus cette longue période dans des caves froides permet au vin d'acquiescer un bel équilibre, le rendant agréable à boire de suite. Enfin, c'est la seule façon d'obtenir un vin solide qui pourra s'améliorer entre 100 et 150 ans. A part un ouillage la première année, le vin dans les tonneaux vit au contact de l'air, sans voile de levures contrairement au vin jaune. A la mise en bouteille, pas de collage, une très légère filtration pour obtenir un vin limpide et brillant. Seulement 2 à 3 milligrammes par litre de sulfite rajouté.

MODE D'EMPLOI

Service: 12-14°C

Potentiel de garde: 5-100 ans

Potentiel de garde: Le potentiel de garde est infini (plus de cent ans)!

À table avec: Avec entrées chaudes, fondue au fromage, moules frites, escargots, fruits de mer, poissons en sauce, poissons fumés, choucroute, fromages.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca