



CRÉMANT DU JURA

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-François 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: Raisonnée

Encépagement: Chardonnay

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Le chardonnay est vendangé obligatoirement dans des caisses percées, un peu avant les autres pour conserver plus d'acidité. Il est issu de la première presse « uniquement le premier jus » et il est vinifié selon la méthode traditionnelle.

Sucre résiduel: 12 g/L.

Élevage: Un an sur latte.

MODE D'EMPLOI

Service: 5-6°C

Potentiel de garde: Meilleur jeune.

Notes de dégustation: Un vin frais et fruité. Les bulles très fines donnent une impression de légèreté et de finesse en bouche. Sans amertume ni acidité, on y retrouve des notes de fleurs blanches et de poire ainsi que des arômes de beurre, de miche de pain et de levure à pain.

À table avec: Entrées froides, tapenades, desserts aux fruits.

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

info@laqv.ca