



CHÂTEAU-CHALON VIN JAUNE

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

Sol: Argilo-calcaire

Encépagement: Savagnin

Rendement: 25-30 hl/ha

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Typée Jurassienne, peu de soufre. Le processus de vinification est très spécial et dure obligatoirement sept ans dans de petits tonneaux avant mise en bouteille dans le Clavelin de 62 cl.

Élevage: Entre trois et quatre ans en tonneaux de vieux chêne avant mise en bouteilles.

MODE D'EMPLOI

Service: 13-15°C

Potentiel de garde: 50-60 ans

Potentiel de garde: Ce vin rare est le plus grand vin de garde au monde. Cela signifie qu'il reste vivant et s'améliore pendant des siècles. Nous avons toujours dans nos caves un vin jaune de Château-Chalon de 1781, qui se révèle jeune, vif et parfait à la dégustation. Cependant un vin jaune jeune est tout à fait prêt à être apprécié de suite, il n'est pas obligatoire d'attendre 20 ans, 50 ans ou plus pour éprouver un grand moment de plaisir gustatif.

Notes de dégustation: Le vin jaune est avant tout un vin à associer à la gastronomie; sa finesse, sa puissance, sa complexité sont mises en valeur par des cuisines très diverses.

À table avec: Excellent sur entrées chaudes, fondues savoyardes, poissons en sauce, viande blanche, Comté, Morbier, Mont d'or, foie gras, etc.

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

info@laqv.ca