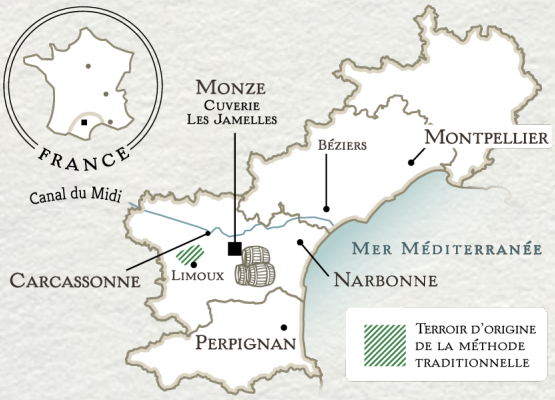
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MÉTHODE TRADITIONNELLE CHARDONNAY PINOT NOIR BRUT



Seul effervescent de la gamme Les Jamelles, cette Méthode traditionnelle est travaillée comme un grand crémant, à partir de deux cépages nobles, d'origine bourguignonne : le Pinot Noir qui apporte de la complexité aromatique avec des notes de fruits rouges, de la rondeur et du volume en bouche et le Chardonnay qui apporte de la fraîcheur et des notes florales (fleurs blanches).

CÉPAGE(S)

Assemblage de Pinot Noir (20%) et de Chardonnay (80%)

TERROIR(S)

Le Chardonnay et le Pinot noir proviennent de la région de Limoux, dans la *haute vallée de l'Aude*. Ces parcelles à maturité tardive permettent de favoriser la maturité aromatique tout en conservant un degré d'alcool modéré, et d'obtenir une belle fraîcheur.

VINIFICATION

Le Chardonnay est récolté mécaniquement de nuit pour conserver des raisins à la température la plus basse possible et ainsi éviter un départ de fermentation. Seul est gardé le vin de goutte. Le Pinot Noir est vendangé à la main, pour garder les baies entières et éviter toute coloration des moûts. Le pressurage des grappes entières est progressif, stoppé avant macération et apparition de couleur et de notes herbacées.

La fermentation du Pinot Noir et du Chardonnay s'effectue à basse température (18°C) pour extraire au mieux les arômes variétaux de chaque cépage, et donner de la complexité au vin. Les vins reposent sur lie 3 mois après fermentation. La sélection des vins finalement utilisés pour la prise de mousse est faite sur des critères d'équilibre, de richesse aromatique et d'acidité.

La prise de mousse démarre après l'ajout de la « liqueur de tirage » (levures et sucres). Cette seconde fermentation a lieu dans des caves fraîches (9 et 12° C), idéales pour la prise de mousse. Un élevage de 9 mois minimum sur « lattes » permet aux levures de se dégrader et de donner de la complexité au vin.

DÉGUSTATION

La bulle est fine et persistante. Elle monte en un collier délicat de perles pour former un étroit cordon de mousse sur la paroi du verre. Cette Méthode traditionnelle Les Jamelles, d'une jolie couleur or vert aux reflets brillants, avec une belle vivacité au nez, exhale de délicieux arômes de fruits exotiques (mangue), d'abricot sec, ainsi que des notes de brioche au beurre. Les arômes en bouche offrent une belle fraîcheur, légèrement mentholée en finale.

METS & VIN

Cet effervescent s'apprécie à l'apéritif, bien frais (4°- 8°C) en accompagnement de cocktails, petits fours, canapés. Il s'invite aussi à table avec une entrée (terrine, confit de volailles, bouchée à la reine ou vol-au-vent), un poisson ou des crustacés grâce à son acidité et à ses arômes subtils. Au dessert (6°-10°C), avec un sorbet aux petits fruits ou des pâtisseries. Suggestion festive de Catherine : A l'apéritif avec des canapés composés de lamelles de Saint-Jacques sur palet de parmesan ou vol-au-vent de blanc de poulet, sauce morilles.

www.les-Jamelles.com
contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France