

Brut 2018 de St-Jacques

FRUITÉ
ET VIF

TERROIR & CÉPAGES

Situées à St-Jacques-le-Mineur dans la vallée du Richelieu, nos vignes prennent racine dans une plaine ondulée formée à l'origine par le déplacement des glaciers, qui ont donné vie au drumlin de St-Jacques, et par le retrait de la mer de Champlain. Les sols loameux calcaires du domaine offrent une grande complexité, de par leur texture et leur composition géologique. L'ensoleillement, les vents et le microclimat y sont parfaits pour obtenir la minéralité et la dimension aromatique du mousseux.

Conversion Bio depuis 2018

Nous pratiquons une viticulture raisonnée depuis 2005 et sommes en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2018 avec Écocert Canada.

La santé et l'équilibre naturel de nos sols sont primordiaux. Nous bichonnons nos vignes en favorisant la biodiversité avec différents engrais verts pour maintenir nos sols pleins de vie.

Aucun insecticide n'est appliqué sur les vignes qui produisent du raisin et le désherbage s'effectue mécaniquement. Les vignes sont chouchoutées toute la saison à la main afin de balancer et concentrer leur énergie dans les raisins. L'effeuillage minutieux permet un état sanitaire et un équilibre parfait entre alcool, structure et acidité.

VINIFICATION

Élaboré selon la méthode traditionnelle les raisins de Chardonnay (50% et Vidal 50%) sont récoltés et pressés en cage fermée protégeant les jus de toute oxydation. Le jus fermente à basse température pour exprimer la finesse aromatique. La fermentation malolactique finalise l'étape de la première fermentation. Par la suite, la mise en bouteille s'effectue pour la deuxième fermentation. La prise de mousse se déroule en bouteille et par la suite, le vin commence un long repos de 24 mois sur lies. La dernière partie permet d'éliminer le dépôt formé par la deuxième fermentation en dégorgeant manuellement chacune des bouteilles et compléter par la liqueur d'expédition dosée à 6g/L.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : Jaune avec de beaux reflets dorés.

Nez : Assez puissant s'ouvrant sur des notes de citrons confits, de fleurs blanches et légèrement grillé.

Bouche : Grande finesse des bulles avec une attaque franche suivi d'une belle ampleur apportant une longueur où l'on apprécie les arômes de fruits confits et une minéralité en finale.

Accompagnement : Apéritif, volaille, filet de poisson, choucroute ou fromage du Québec.

Servir à 10°C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire en jeunesse, mais peut vieillir 5-7 ans suivant sont millésimes.

Certifié IGP Vin du Québec – Indication Géographique protégée par Écocert Canada.

Alcool : 12,5% alc./vol.

Acidité totale : 5.96 g/L (H₂SO₄)

Sucres résiduels : 6g/L

