L’étoile Savagnin 2020

Cépage Savagnin

C’est un cépage typiquement jurassien dans le sens où il s’extériorise à merveille sur le terroir du Jura pour produire le fameux vin jaune.

L’origine du savagnin, cousin des Traminer alsaciens, est mal connue. Il pourrait provenir d’Autriche ou de Hongrie. Lors des croisades, il aurait été envoyé par des religieuses hongroises aux abbesses de Château-Chalon. Le cépage Savagnin représente actuellement 15% de l’encépagement avec environ 300 hectares. Ses feuilles sont d’un vert foncé, rondes ou à trois lobes peu marqués et de taille moyenne. Ses grappes sont courtes et petites, ses raisins sont charnus, petits et ronds avec une peau épaisse.

Il est souvent vendangé en fin de campagne car il mûrit lentement, environ 15 jours après les autres cépages.
C’est un cépage exigeant un terroir de marnes grises. Son assemblage avec un Chardonnay donne un vin « typé », souvent dénommé « Tradition ». Typiquement jurassien, le Savagnin s’épanouit sur les marnes grises du Jura et mûrit lentement.

Exigeant et patient, il est le cépage roi pour l’élevage de type oxydatif, ou « sous voile ». Il donne des vins blancs puissants aux arômes complexes : beurre frais, sous-bois, amande, noix, épices…

Dans le Jura, les vignerons élaborent des vins sans ouillage, laissant un vide d’air s’installer naturellement dans les fûts de chênes. Un voile de levures se forme alors à la surface, nourrissant le vin d’arômes particuliers et intense. Ainsi vinifié, le cépage Savagnin exprime pleinement toute la typicité du terroir jurassien.

Il se marie à merveille avec une crémeuse poêlée d’escargots, de la viande blanche, des crustacés mais aussi des fromages.

Examen Organoleptique :

La vue : Jaune or très soutenue, brillant, limpide

Le nez : Puissant et intense !

Arômes de noix, noisettes, sous-bois, champignons…

Petite note épicée, curry et gingembre.

En bouche : Fine et puissante, arômes très surprenants de noisette, amande, champignons et curry. Longueur en bouche très surprenante !