Côtes du Jura Trousseau 2023

AOC Côtes du Jura, Cépage Trousseau

Le trousseau est un cépage probablement d'origine comtoise remontant aux environs du 18ème siècle. Le terme trousseau proviendrait de l'aspect « troussé » ou ramassé de son raisin. Nous l'avons planté sur un sol graveleux ce qu'il affectionne particulièrement. Le vin de trousseau est coloré, tannique et de longue garde.

Éclatant, friand, délicat, étonnant… Encore peu connu du grand public, le Trousseau a pourtant plus d'un tour dans sa robe de quoi émerveiller les palais curieux. De l'apéritif au dessert, il le Trousseau se montre généreux, gracieux, tout en rondeur et en finesse.

Riche et tannique, ce vin élégant et parfumé relève avec vivacité les viandes grillées, petits gibiers en sauce ou fromages affinés.

Le trousseau représente environ 5% de l'encépagement du vignoble car c'est un cépage exigeant sur son terroir. Il a besoin davantage de soleil que les autres cépages et requiert des sols graveleux assez chauds ou des marnes peu profondes.

Plant assez tardif, ses feuilles sont arrondies et prennent une couleur rougeâtre à l'automne. Ses grappes sont presque cylindriques et de taille moyenne. Ses grains sont d'un noir intense qui donne un vin coloré, tannique et de longue garde.

Examen Organoleptique :

La vue : Rouge rubis plus ou moins intense. Limpide, brillant

Le nez : Arômes de baies rouges, épices, poivre frais moulu. Notes florales de pivoine ou de violette.

En bouche : Attaque fraîche, belle structure, équilibre parfait. Surprenantes notes acidulées de fruits rouges légèrement épicés.