

# Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



## VIN JAUNE

## FICHE TECHNIQUE

**Cépage** - 100% Savagnin

### Méthode de vinification

Vendanges manuelles, pressurage pneumatique. Après un débourage de 20 heures, la fermentation alcoolique s'enclenche d'elle-même avec des levures indigènes. En fin de fermentation alcoolique, le savagnin est mis en foudre pour environ 8 mois. Pendant cette période, la fermentation malolactique se réalise d'elle-même.

Suite à l'élevage en foudre, nous soutirons le Savagnin en fût de chêne. L'élevage se fait sous voile environ 6 années, c'est-à-dire que le fût n'est jamais re-rempli et que le vin reste en contact avec l'air en permanence. Il se forme un voile de levures à la surface du vin qui permet de le protéger contre l'oxydation. La part des anges (l'évaporation du vin) représente 1/3 du volume du fût après 6 ans. Le travail des levures et la concentration par la part des anges donnent au Savagnin ce fameux « goût de Jaune ».

Cet élevage n'est pas sans risque et nous considérons que seulement 30 à 40 % des fûts donneront du Vin Jaune. Nous contrôlons donc par analyse chaque fût deux fois par an. Après 3 années d'élevage, nous sélectionnons les fûts et tous ceux qui n'évoluent pas favorablement sont soutirés et assemblés en blanc Savagnin. Ainsi, nous gardons les meilleurs fûts pour réaliser un Vin Jaune riche en matière avec un bel équilibre en bouche.

### Mode Cultural

Certifié Haute Valeur Environnementale depuis l'été 2014, nous avons à cœur de préserver la biodiversité dans notre vignoble. C'est aussi dans ce sens que nous travaillons les sols au printemps, entre les rangs et entre les pieds. Durant la période estivale nous privilégions la tonte et l'utilisation des interceps, cela nous permettant d'éviter les herbicides.

En conversion Bio depuis 2019.

### Géologie

Assemblage de deux terroirs. Le premier est une marne rouge affleurant à la surface du sol en bas de parcelle et recouverte d'éboulis dolomitique sur le haut de la parcelle. Le second est une marne rouge plus profonde, recouverte d'éboulis calcaire mélangés à des limons.



# Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



## VIN JAUNE

## FICHE TECHNIQUE

### Arômes

Un vin à la fois sec, puissant, aromatique ; noix, curry, noisette, épices, cannelle.

### Accords

En apéritif accompagné de noix et dés de comté, fromages persillés, plats à la crème et aux morilles, cuisine au curry et safran, foie gras, écrevisses, langoustes, homard, quenelle de volaille ou de poisson, escargots.

**Production annuelle :** bouteilles

