

Domaine:	WICKY (Domaine)
Nom du vin:	Clos de Jerminy
Millésime:	2016
Appellation:	Vin du Jura
Région géographique:	Jura
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Chardonnay
Teneur en alcool:	13.1%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 30 et 50 ans
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Gelées de printemps, précipitations extrêmes en juin et sécheresse en septembre
A la vigne:	La philosophie de la famille est de travailler en harmonie avec la faune et la flore, en respectant la vie microbienne du sol. Nous sommes actuellement en conversion bio, avec écocert. Nous cultivons nos terres sans désherbants, ni engrais chimiques. Nous travaillons nos sols. Nous traitons la vigne avec de la bouillie bordelaise et avec des tisanes de plantes(orties, prêles,saule,consoude...). Nous travaillons toute l'année les vignes : la taille, le tirage des bois, le liage, le relevage, l'ébourgeonnage et l'effeuillage en harmonie avec les saisons. Vignes en sélection massales
Vinification:	Le Clos de Jerminy, pour l'année 2016, est resté 18 mois en élevage dans de vieux tonneaux. Il s'agira ici d'un vin ouillé, qui est une précision qui n'est nécessaire que dans le Jura, mais donc un vin qui ne sera pas oxydatif, pas élevé "sous-voile".
Dégustation au nez:	Vin légèrement perlant à l'ouverture présentant un côté salin et iodé
Dégustation en bouche:	Vin atypique, gras, ample avec une fin de bouche très présente
Accords:	Une longueur en bouche infernale (...) appelle du comté
Remarques:	Nos rendements sont de 30 hecto/hectares. Le travail du sol et les petits rendements permettent l'expression du terroir jurassien. Nous vinifions nos vins, en cuve, jusqu'à la fermentation malolactique. Les vins sont élevés sous bois, en fûts

