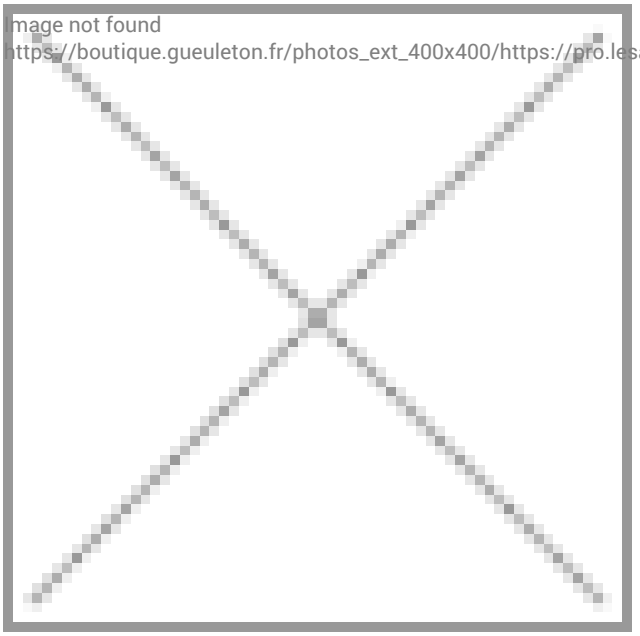
J DE JOLIETTE BLANC

CLOS JOLIETTE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Assemblage des cépages 2010, 2012 et 2013. C'est un vin plutôt demi-sec, complexe et minéral avec un gros potentiel de garde.

- Petit Manseng 100%

Accords mets et vins

Détails

Domaine : Clos Joliette par A Bisto De Nas
Couleur : Blanc
Effervescent : Non
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Jaune orangée
Température de service : 12°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-siliceux et Poudingues à galets du Ponto-Pliocène sur une faille de fer
Cépage : 100% Petit Manseng
Vendange : Manuelles d'octobre à décembre par tries successives
Viticulture : Raisonnée
Vinification : La vendange est pressée dans un fouloir cannelé en buis et tombe dans un fouloir vertical. Le jus est ensuite dirigé sans pompage vers des barriques âgées. Les fermentations se déclenchent sans intervention extérieure. L'opération peut prendre 8 à 10 mois
Elevage : En barrique jusqu'à la mise en bouteille

HISTOIRE DU DOMAINE

Le CLOS JOLIETTE,Une figure emblématique parmi les vins du Sud-Ouest.Ce petit vignoble de 1,85 ha est planté en petit Manseng aux origines très anciennes et tout en sélection massale, sur les hauteurs de Jurançon.Ce vin rare de par ses rendements extrêmement faibles en deviendrait presque un mythe. Avec seulement 1000 bouteilles produites par an, les propriétaires du domaine ont entretenu d'autant plus l'envie des amateurs qu'ils ont été distribués au compte-goutte et au gré de leurs envies.Quant à l'élaboration des vins, elle est restée artisanale, dans la plus pure tradition du domaine. Les élevages sont faits en barriques durant 3 à 4 ans. Loin des techniques modernes, le Clos Joliette a su préserver le caractère unique qui en avait fait un vin de renom. Pouvant passer du moelleux au sec selon les millésimes, riche en alcool, il bénéficie toutefois d'une grande acidité qui va magnifier l'équilibre de ce vin à la personnalité hors norme. Et même s'il est vinifié en sec, il aura une palette aromatique assez unique de truffe blanche et d'agrumes confits, avec un grand potentiel de garde. Géré pendant longtemps avec passion par feu Mme Migné, il a appartenu à Mr Renaud, également caviste à Paris Place de la Nation. Ce dernier est décédé en 2015.Les vignerons du groupe A BISTO DE NAS (www.abistodenas.com) ont contracté auprès de la veuve, Mme RENAUD, la possibilité de rachat des raisins dès le millésime 2016. Les vignerons ont participé aux travaux du vignoble en y insufflant un vrai élan nature ou l'unique raison était de mettre la plante au service de ce beau terroir. Les raisins ont été vinifiés chez Jean Marc GRUSSAUTE, CAMIN LARREDYA, le vigneron local, dans le sens des valeurs des vignerons d'A Bisto de Nas.A BISTO DE NAS possède à ce jour les deux très beaux 2016 et 2017. Les vins en cours d'élevage sont très prometteurs.En marge de l'activité achat de raisins les vignerons d'A BISTO DE NAS ont eu la possibilité de déguster tous les millésimes encore présents en cave et non encore mis en bouteilles. Ils ont pu acheter les plus beaux lots, notamment 2010, 2012 et 2013. Ces vins ont été tirés courant 2018.Sont désormais disponibles à la vente : 820 bouteilles de CLOS JOLIETTE 2010 et 1200 bouteilles de « J de JOLIETTE » second vin du domaine, assemblage des seconds vins des 3 millésimes précités. Les quatre autres millésimes seront mis sur le marché dès qu'ils auront atteint leur apogée.Fin 2017 avant le décès de Mme Renaud cette dernière a cédé le stock restant, les bâtiments et le vignoble à un opérateur négociant du Sud-Ouest.Privés à notre insu de la continuité du travail engagé, une procédure juridique est en cours à l'issue non fixée ce jour.Plus que jamais les vignerons d'A BISTO DE NAS ont la volonté de continuer la culture de ce petit coin magique de vignes dans notre beau Sud-Ouest.