

Domaine Vincent et François Jouard

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes - Blanc

Accords Mets & Vin: Viandes Blanches, Poissons, Crustacés et fromages.

Température de service: 13-14°C

Potentiel de garde: 6-7 ans

On retrouve des traces de ce domaine familial, repris par les frères Jouard en 1990, depuis avant 1820.

Implanté à Chassagne-Montrachet, il est un de ces rares domaines à être resté spécialiste de son appellation.

Etabli sur près de 12 ha, les frères Jouard exploitent 1 grand cru blanc, le Bâtard Montrachet, 8 premiers crus en blanc et 2 en rouge, ainsi que le Chassagne-Montrachet « village » blanc et rouge.

Gens de la terre et attentifs à la préservation de ses capacités, les frères Jouard pratiquent la lutte raisonnée. Les vignes sont labourées afin d'éviter les désherbages chimiques.

Au domaine, aucune certitude: tous les gestes sont régulièrement remis en question. On s'interroge sur la pertinence de tel soutirage ou de tel traitement.

Les vins du domaine Jouard sont commercialisés en bouteilles pour une petite partie actuellement, le reste de la production alimentant le marché de gros très tôt en début de saison.

Le domaine présente encore un fort potentiel de développement.

