



Jura

È una regione minuscola e le sue vigne furono drasticamente ridotte a causa della fillossera alla fine del XIX secolo, ma i suoi vini sono a tutt'oggi molto apprezzabili per varietà e originalità. Le denominazioni Arbois, Château-Chalon, l'Etoile e Côtes de Jura sono tutte dotate di un carattere spiccatamente individuale ed esercitano un particolare fascino sui cultori degli abbinamenti fra cibo e vino.

In questa terra verdeggiante, collocata tra Borgogna e Svizzera, si coltivano i vitigni borgognoni ma i vini più intriganti sono quelli fatti con le varietà di uve giurassiane locali quali il savagnin, il poulsard e il trousseau.



Domaine Baud

Le Vernois

Il Domaine Baud, situato a Le Vernois nel cuore dello Jura, è oggi alla nona generazione con Clémentine e Bastien. Venti gli ettari di proprietà gestiti secondo il disciplinare biologico con lo scopo di rispettare, preservare ed infine assicurare l'avvenire delle generazioni future. Vendemmia manuale, vinificazione tradizionale, savoir-faire ancestrale vanno di pari passo con modernità ed evoluzione. Le vigne, di geologia antichissima che intervallano dal Triassico fino al Giurassico inferiore, sono composte da marne bianche, rosse, grigie e blu, con terreni che differiscono da villaggio a villaggio, vigne anche centenarie e vitigni, Savagnin e Chardonnay per i bianchi, Trousseau, Pinot Noir e Poulsard per i rossi, vinificati per parcella fino all'elaborazione di una gamma unica, anche di vini ouillés e non ouillés (maturazione filmogena) improntata tutta sulla massima considerazione del territorio.



Cuvée Flor Chardonnay

100% chardonnay

Proviene da diversi terroirs a maggioranza marno-calcarei. La vinificazione è tradizionale in cuve inox a temperatura controllata. Segue l'affinamento in fusti di quercia ouillés che significa colme pertanto è stato assoggettato a una delicatissima ossidazione senza formazione di quello strato di crescita di lieviti (voile de levures) tipico della maturazione filmogena. Al naso è molto floreale con un piccolo tocco fruttato. In bocca è equilibrato e complesso con finale di note acidule. Nel bicchiere è cangiante e di enorme fascino.



Cuvée Tradition Deux Grains de Paradis

50% savagnin
50% chardonnay

Proviene da diversi terroirs a maggioranza marno-calcarei. La vinificazione è quella tradizionale dei 2 vitigni: il savagnin viene affinato minimo 3 anni in botti da 228 lt parzialmente colmi quindi con la tecnica della maturazione filmogena, mentre lo chardonnay viene affinato per lo stesso periodo in fusti da 30 hl colmi. Di colore dorato brillante si presenta strutturato e vigoroso con persistenti note di frutta secca. Delicato e molto complesso. Alla tipicità dello savagnin si fondono la rotondità e la grassezza dello chardonnay per dare un magnifico equilibrio tipico dei vini di Jura.



Poulsard

100% poulsard

Questo vitigno locale è coltivato su marne grigie e blu. La vinificazione è tradizionale, fermentazione e macerazione di 12 giorni con controllo quotidiano delle temperature, rimontaggi e pigiature giornalieri. Il vino stupisce per la sua tonalità di rosso, sembra rubino ma cambia verso il granato appena un raggio di luce lo attraversa. Al naso riporta intensi aromi speziati, di frutti rossi e di sotto bosco, fieno e funghi. Al palato conferma la sua raffinatezza, con tannini setosi quasi impalpabili, un'acidità percepibile ma morigerata. Vino elegante e di infinita finezza.



Trousseau

100% trousseau

Questo vitigno locale è coltivato su marne rosse con frammenti rocciosi. Esigente e capriccioso di natura preferisce però i terreni caldi composti da argilla e calcare. La vinificazione è tradizionale, fermentazione e macerazione di 15 giorni con controllo quotidiano delle temperature, rimontaggi e pigiature regolari. Presenta un naso caratteristico di piccoli frutti rossi, muschio e cuoio sostenuti da una fresca speziatura di pepe bianco. L'attacco è franco senza essere aggressivo. Il palato si fonde di piacevolissima acidità e di tannini presenti. Vino profumato, generoso ed avvolgente.



Vin de Paille

1/3 savagnin
1/3 chardonnay
1/3 poulsard

Questo particolare vino è così chiamato perché secondo la tradizione le uve con le quali è vinificato vengono appassite per 4/5 mesi su graticci di paglia. Il succo che ne esce è molto concentrato e la resa è molto limitata. La fermentazione è lentissima e si blocca in modo naturale quando si avvicina ai 14°. L'affinamento si svolge in piccole botti per almeno 3 anni. Il suo colore giallo oro antico ci conduce già su un vino speciale. Il naso offre la nota ossidativa caratteristica dei vini di questa zona, con note mielate, di frutta candita, mallo di noce e fichi secchi. Un vino dolce di rara e preziosa eleganza.

