



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE JURA : LE SUD REVERMONT...EN NATURE

Le thème du vin nature, que nous avons débuté au Jura avec les rayonnants ploussards de la Famille Overnoy-Houillon, reste une question ouverte!

Notre prochaine étape sera une soirée « tout en blanc », Chardonnay & Savagnin, orientée au sud de la région jurassienne, notamment dans le secteur du Sud Revermont, avec 12 vins du Domaine Ganevat & Labet entre 1990 et 2015.

Les séries seront orientées, au possible, de manière parcellaire et par cépage.
Les vins ouillés, i.e. non oxydatifs, seront au centre de la scène.

A tous les passionnés et curieux du Jura, venez nombreux, on sera ravi d'explorer ce thème inédit !

Le vignoble du Revermont

constitue le prolongement du vignoble jurassien vers le sud. Il se scinde en deux régions séparées par une zone actuellement peu viticole dans le secteur de Cuiseaux.

La totalité des vignes constitue un peu plus de 234 hectares soit environ 9,3 % du vignoble jurassien.

Du point de vue paysage, ce vignoble présente une originalité certaine: adossé à une montagne relativement vigoureuse (La Petite Montagne), il présente une pente forte, régulièrement inclinée depuis les sommets sur le piémont bressan, la largeur de la zone viticole n'excédant pas 1 à 2 km d'est en ouest.

Du point de vue de la nature des terroirs, on note une domination des calcaires (80 %) sur les marnes (20 %), donc l'exacte contraire que le reste du Jura viticole.

NOTES SUR LA DÉGUSTATION

Styles de vins proposés: 12 vins blancs secs, env. 80% ouillés, 20% oxydatifs.

Connaissances pré requises : familiarité avec le concept de vin nature et avec le rôle du SO2.

Conseils pour profiter au mieux de cette rencontre: la dégustation risque d'être animée par un débat bien nourri. Pour ceux ont du mal à attendre la fin de la dégustation (21h15-30) avant de dîner tous ensemble, je conseille de prévoir un petit grignotage avant de nous rejoindre.

Après la dégustation:

Une agape inspirée au thème de la soirée vous sera proposée à bien plaisir. Vous êtes priés de notifier d'éventuelles allergies alimentaires au moment de l'inscription.

DÉTAILS & INSCRIPTION

LIEU: Salle communale de St.-Saphorin, Chemin de l'Ancien Collège 1, 1071 St-Saphorin (déplacement en train conseillé)

DATE: le jeudi 14 septembre 2023 entre 18h30 et 21h30

PLACES LIMITÉES A 14

PRIX : 300.- CHF

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch moyennant un virement de CHF 300.- TTC en faveur de Wine Rose Sarl (IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0) ou Twint au 076 78 90 587

Consulter nos [conditions générales de vente CGV](#)

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch