



Nicole Deriaux



Esclusiva Italia

111 50.000 c.a.

R 0,8 ha; Poulsard, Trousseau

B 10,2 ha; Chardonnay, Savagnin

	Crémant du Jura	Bianco	Secco	
2015	L'Etoile	Bianco	Secco	
2014	L'Etoile « Cuvée Spéciale »	Bianco	Secco	quantità limitata
2014/15	L'Etoile Savagnin	Bianco	Secco	quantità limitata; 2015 a esaurimento 2014
2010/11	Vin Jaune L'Etoile (0,62)	Bianco	Secco	quantità limitata; 2011 a esaurimento 2010
2014/15	Vin de Paille L'Etoile 2014 (0,375)	Bianco	Dolce	quantità limitata; 2015 a esaurimento 2014
2017	Trousseau Côtes du Jura	Rosso	Secco	no scheda vino

LA MODERNITÀ DELLA VOILE NELLA TRADIZIONE GIURASSICA

“Appreziamo particolarmente lo stile del domaine, che senza fuffa e senza artificio propone vini sinceri e intensi, che si iscrivono nella migliore tradizione del Jura.” - **Le Guide Des Meilleurs Vins de France 2019**

“Tutti questi vini contengono il Jura nel modo più bello e più delicato. Montbourgeau brilla al vertice dell'Etoile.” - **Bettane & Desseauve 2019**



Crémant du Jura

111 Chardonnay 100%

111 10-20 anni

111 Pressatura soffice dell'uva intera; fermentazione alcolica in inox a temperatura controllata tra i 18°C e i 21°C; malolattica svolta.

111 16.000

111 3-5 anni

111 Frutti di mare crudi e cotti, carbonara di mare, carni bianche, relax.

111 Aromaticamente incantevole, passa dai frutti di bosco agli agrumi ed erbe con somma disinvoltura; scatta in bocca, succoso e con ritmo, finale radioso, puro, energico.

111 La delicatezza.



L'Etoile « Cuvée Spéciale »

111 Chardonnay 98%, Savagnin 2%

111 20-90 anni

111 Vendemmia manuale; lieviti indigeni; utilizzo di pressa pneumatica; filtraggio e travaso in barrique; fermentazione alcolica senza controllo della temperatura; malolattica svolta. Vin de voile.

111 3.000

111 15-25 anni

111 Pollo al curry, agnello in umido, cous cous di pesce.

111 Fumè sottile, marzapane leggerissimo, agrumi, bocca decisa, la materia chiede tempo, finale assertivo, asciutto.

111 La baldanza.



Vin Jaune L'Etoile

111 Savagnin 100%

111 30-70 anni

111 Vendemmia manuale; lieviti indigeni; utilizzo di pressa pneumatica; primo passaggio in botte grande per 6 mesi e secondo passaggio in barrique per circa 7 anni.

111 3.000

111 da 50 a oltre 100 anni

111 Meditazione, formaggi stagionati, risotto con chorizo, uova in cocotte al tartufo.

111 Cera, propoli, amari nobili, ruta; bocca delineata, accesa, ma senza la drammaticità di alcuni suoi parenti.

111 Il piacer dell'intelletto.



L'Etoile

111 Chardonnay 95%, Savagnin 5%.

111 20-90 anni

111 Vendemmia manuale; fermentazione alcolica in inox a temperatura controllata tra i 19°C e i 22°C; affinamento di 24 mesi parte in barrique e parte in demi-muid. Segue assemblaggio. Vin de voile.

111 20.000

111 10-20 anni

111 Sogliola alla mugnaia, quenelles di pesce spada, coda di rospo in guazzetto.

111 Dal mallo di noce salta al fumé, ma specialmente al mandarino, bocca lieve, gradevole, pulita, senza pensieri.

111 La nettezza.



L'Etoile Savagnin

111 Savagnin 100%

111 20-90 anni

111 Vendemmia tardiva e manuale; lieviti indigeni; utilizzo di pressa pneumatica; filtraggio e travaso in barrique; fermentazione alcolica senza controllo della temperatura; malolattica svolta. Vin de voile.

111 2.500

111 20-30 anni

111 Pollo al curry, agnello in umido, cous cous di pesce.

111 Il fumé è fugace, poi danza di noce, pietre, salatissimo, mordace, finissimo, intensità e lunghezza rimarchevoli.

111 La salina a cielo aperto.



Vin de Paille L'Etoile 2014

111 Chardonnay 60%, Savagnin 20%, Poulsard 20%

111 40-80 anni

111 Vendemmia anticipata con selezione dei grappoli; appassimento in fruttai fino a Natale; invecchiamento in botti di rovere dai 3 ai 4 anni.

111 2.000

111 oltre 30 anni

111 Servito ghiacciato è ottimo come aperitivo, tarte tatin, crostata all'albicocca.

111 Cerevole, intenso, di misurata dolcezza, ricco ma puntellato da sana tensione e dettaglio.

111 La goduria.