



Nicole Deriaux



Esclusiva Italia

- ▮ 50.000 c.a.
- 0,8 ha; Poulsard, Trousseau
- 10,2 ha; Chardonnay, Savagnin

	Crémant du Jura	Bianco	Zero	dal lotto 2016 sarà ufficialmente millesimato
2016	L'Etoile	Bianco	Secco	
2014/15	L'Etoile « Cuvée Spéciale »	Bianco	Secco	quantità limitata
2015	L'Etoile Savagnin	Bianco	Secco	quantità limitata
2010/11	Vin Jaune L'Etoile (0,62)	Bianco	Secco	quantità limitata
2014/15	Vin de Paille L'Etoile 2014 (0,375)	Bianco	Dolce	quantità limitata
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

- 🍇 Chardonnay 100%
- 🍷 10-20 anni
- 🗨️ Pressatura soffice dell'uva intera; fermentazione alcolica in inox tra i 18°C e i 21°C; malolattica svolta.
- 📏 1,5 gr/lt
- ▮ 16.000
- 🕒 3-5 anni
- 🍷 Frutti di mare, carbonara di mare, carni bianche, relax.
- 📌 Aromaticamente incantevole, passa dai frutti di bosco agli agrumi ed erbe con somma disinvoltura; scatta in bocca, succoso e con ritmo, finale radioso, puro, energetico.
- ♥️ La delicatezza.



L'Etoile

- 🍇 Chardonnay 95%, Savagnin 5%.
- 🍷 20-90 anni
- 🗨️ Vendemmia manuale; fermenta in inox 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.
- ▮ 20.000
- 🕒 10-20 anni
- 🍷 Sogliola alla mugnaia, quenelles di pesce spada, coda di rospo in guazzetto.
- 📌 Dal mallo di noce salta al fumé, ma specialmente al mandarino, bocca lieve, gradevole, pulita, senza pensieri.
- ♥️ La nettezza.



L'Etoile « Cuvée Spéciale »

- 🍇 Chardonnay 98%, Savagnin 2%
- 🍷 20-90 anni
- 🗨️ Vendemmia manuale; lieviti indigeni; utilizzo di pressa pneumatica; filtraggio e travaso in barrique; fermentazione alcolica senza controllo della temperatura; malolattica svolta. Vin de voile.
- ▮ 3.000
- 🕒 15-25 anni
- 🍷 Pollo al curry, agnello in umido, cous cous di pesce.
- 📌 Fumé sottile, marzapane leggerissimo, agrumi, bocca decisa, la materia chiede tempo, finale assertivo, asciutto.
- ♥️ La baldanza.



L'Etoile Savagnin

- 🍇 Savagnin 100%
- 🍷 20-90 anni
- 🗨️ 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.
- ▮ 2.500
- 🕒 20-30 anni
- 🍷 Pollo al curry, agnello in umido, cous cous di pesce.
- 📌 Il fumé è fugace, poi danza di noce, pietre, salatissimo, mordace, finissimo, intensità e lunghezza rimarchevoli.
- ♥️ La salina a cielo aperto.



Vin Jaune L'Etoile

- 🍇 Savagnin 100%
- 🍷 30-70 anni
- 🗨️ 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.
- ▮ 3.000
- 🕒 da 50 a oltre 100 anni
- 🍷 Meditazione, formaggi stagionati, risotto con chorizo, uova in cocotte al tartufo.
- 📌 Cera, propoli, amari nobili, ruta; bocca delineata, accesa, ma senza la drammaticità di alcuni suoi parenti.
- ♥️ Il piacer dell'intelletto.



Vin de Paille L'Etoile 2014

- 🍇 Chardonnay 60%, Savagnin 20%, Poulsard 20%
- 🍷 40-80 anni
- 🗨️ Vendemmia anticipata con selezione dei grappoli; appassimento in fruttai fino a Natale; invecchiamento in botti di rovere dai 3 ai 4 anni.
- ▮ 2.000
- 🕒 oltre 30 anni
- 🍷 Servito ghiacciato è ottimo come aperitivo, tarte tatin, crostata all'albicocca.
- 📌 Carezzevole, intenso, di misurata dolcezza, ricco ma puntellato da sana tensione e dettaglio.
- ♥️ La goduria.