



Nicole Deriaux



Esclusiva Italia

50.000 c.a.

0,8 ha: Poulsard, Trousseau

10,2 ha: Savagnin, Chardonnay

**** In conversione Bio ****

	Crémant du Jura	Bianco	Zero	max 12 bt a cliente
2020	L'Etoile	Bianco	Secco	
2018/19/20	L'Etoile « Banode »	Bianco	Secco	no scheda vino; 2020 a esaurimento 2019
2018	L'Etoile « Cuvée Spéciale »	Bianco	Secco	
2018	L'Etoile Savagnin	Bianco	Secco	
2021	L'Etoile « 5 étoiles » chardon. ouillé	Bianco	Secco	
2021	L'Etoile Les Budes	Bianco	Secco	In esaurimento
2015/17	Vin Jaune L'Etoile (0,62)	Bianco	Secco	max 6 bt a cliente; 2017 a esaurimento 2015
2020	Vin de Paille L'Etoile (0,375)	Bianco	Dolce	max 6 bt a cliente; 2019 non prodotta

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 2022](#)

“Vini delicati, espressioni saline, prese di “voile” sottili, l’azienda è al vertice dell’Etoile.” - [Bettane & Desseauve 2022](#)



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.



L'Etoile « 5 étoiles » chardonnay ouillé

🍇 Chardonnay 80%, Savagnin 20%

👤 43 anni

🗑️ Vendemmia manuale; lieviti indigeni; utilizzo di pressa pneumatica; primo passaggio in botte grande per 12 mesi e secondo passaggio in inox per 6 mesi.

🍷 3.600

🕒 15 anni

🐟 Pesce.

☑️ Bella freschezza, bella tensione, note di agrumi.

♥️ L'eleganza di Etoile.



L'Etoile les Budes

🍇 Savagnin 100%

👤 43 anni

🗑️ Vendemmia manuale; lieviti indigeni; utilizzo di pressa pneumatica; primo passaggio in botte grande per 12 mesi e secondo passaggio in inox per 6 mesi.

🍷 1.500

🕒 20 anni

🐟 Pesce.

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

♥️ Potenza senza peso.



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.



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 piacere dell'intelletto.