

INFO

Vinens Navn: Cremant de Jura

Producent: Domaine Frédéric Lambert

Område/Land: Jura, Frankrig

Drue(r): Chardonnay (80%), Pinot Noir (20%)

Vinfremstilling: Manuel høst, presning af hele klaser, vinifikationen sker i tanke med temperaturkontrol. Degorgering udføres med likør for at opnå en afbalanceret vin. Lagring omkring 24 måneder.

Jordbundsforhold: kalksten, iblandet ler og grus.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 12,5-13,5%

Producentens web: domaine-frederic-lambert.fr

Yderligere information:

Frédéric Lambert, der tidligere har været ansat i Jura-organisationen (SVJ), Société de Viticulture du Jura, i 10 år, kender regionen, jordbunden og vinstokkene i Jura godt. Han begyndte at opkøbe vinmarker omkring Toulouse-le-Château i 1993 og etablerede senere sit eget Domaine i 2003.

Økologiske metoder har været implementeret fra starten, og han har passet og plantet på den måde siden begyndelsen. Hans kone, Marie-Anne, arbejder nu på fuld tid hos Frédéric og de har købt flere parceller i Passenans, tæt på vingården Les Dolomies Le Combes, og også to parceller i de berømte vinmarker Château Chalon. Dette bringer deres samlede areal op på omkring 7 hektar.

Udbyttet holdes altid meget lavt. Vinproduktionsfaciliteterne ligger i byen Toulouse-le-Château, men deres hus og lokaler ligger i den lille landsby Le Chateley. Deres vine er for det meste traditionelle, og hvidvinene er, med få undtagelser (sous voile) oxidative, hvilket har været en tendens i vinproduktion i Jura i en årrække. Produktionen er nu omkring 15.000 flasker om året.

