Domaine Jouard Gabriel et Paul

Chassagne Montrachet

Blanc - Village

Domaine Jouard Gabriel et Paul

Histoire

Domaine Gabril et Paul JOUARD existe depuis plus de 6 générations et se transmet de père en fils.

En 1950, le domaine fait 8 ha et est divisé entre Léon et Paul JOUARD (le grand-père).

En 1957, le père reprend le domaine suite au décès de son père. Il va l'agrandir et celui-ci atteint 9ha en 1985.

Entre 1985 et 1990, le domaine se modernise : le père achète un pressoir pneumatique, il construit une cave de 150m² pour le stockage des bouteilles et achète ses premiers tonneaux en chêne neuf. C'est une nouvelle ère qui commence, les clients aiment et veulent des vins blancs boisés. Chaque année une trentaine de fûts neufs sont achetés. Il faudra attendre le millésime 1995 pour que les vins rouges soient élevés en fûts de chêne.

Après avoir fait ses études au lycée viticole de Beaune, où il a passé un Brevet de Technicien Agricole Œnologie et un BT Supérieur en Viticulture et Œnologie, ponctués de stages dans des domaines bourguignons, bordelais et provençaux(à Bandol), ainsi qu'après son service militaire, Paul Jouard s'est installé en novembre 1992 sur le domaine. Il est donc la 6ème génération de viticulteurs dans sa famille.

Il a planté 1ha de chardonnay en 3 ans, qui se situe sur l'appellation BOURGOGNE et 1/2ha de chardonnay qui est en appellation CHASSAGNE BLANC VILLAGE. Le domaine fait actuellement 10ha50a.

Suite à ces plantations, les bâtiments devinrent trop étroits et il a fait construire en 1995 une cuverie et un local de vendanges. Il a également modifié l'aménagement de l'ancienne cuverie afin d'y mettre du nouveau matériel qui lui permet de mieux s'organiser dans son travail et de respecter les raisins. Ce matériel se compose d'une benne à vendange élévatrice à vis, d'un égrappoir trieur, d'un tapis élévateur pour remplir et vider les cuves de vinification en rouge sans pomper, de drapeaux de refroidissement et d'une climatisation du local.

La nouvelle cuverie est équipée d'une batterie de cuves inox thermorégulées, elle est également climatisée afin de la maintenir la température, l'été à 15°C et l'hiver à 17°C.

Il y a 15 ans son père vinifiait 50% de vins blancs et 50% de vins rouges, actuellement Paul Jouard vinifie 2/3 de vins blancs et 1/3 de vins rouges.

Vignes & Vins

La vinification en blanc :

Les raisins sont vendangés à la main et aussitôt acheminées à la cuverie à l'aide de bennes à vendanges en inox. L'une est équipée d'une vis sans fin en inox et l'autre d'un bec vibrant permettant de déverser directement dans un tapis élévateur qui les déposent dans 2 pressoirs pneumatiques.

Le pressurage se fait donc avec de la vendange entière et dure entre 2 heures 45mn et 3 heures.

Le programme comporte une phase d'égouttage de 20 minutes,une phase de pressurage à 100 millibars de 20 minutes et une phase de pressurage progressif par échelons de 150millibars jusqu'à 1,80 bar.

Le moût s'écoule ensuite directement dans une fosse de débourbage où il restera 24 heures afin de s'éclaircir statiquement.

Le jus clair est ensuite pompé dans les cuves inox de vinification où il va commencer sa fermentation alcoolique.Un levurage est pratiqué dans le cas d'années froides ou pluvieuses. Le moût est maintenu à une température comprise entre 15 et 17°C grâce à une plaque échangeuse en inox fixée au centre de la cuve et dans laquelle on fait circuler de l'eau froide ou de l'eau chaude. Le moût en fermentation est chaptalisé si besoin avant d'être descendu par gravité, en fûts de chêne, dans la cave.

Les cuvées de blancs premier cru sont exclusivement élevées en fûts de chêne avec une proportion de 40 à 50 % de fûts neufs et le reste en fûts d'un et deux vin. Le Chassagne blanc village a une proportion de 30 % de fûts neufs et le Bourgogne Chardonnay de 15%.

Je fais appel à 6 tonneliers (Chassin, Taransaud, Damy, Billon, Mercurey et Meyrieux) qui me fournissent des Chênes originaires des forêts de l'allier, du limousin et des vosges.

Nous contrôlons quotidiennement la densité et la température et nous bâtonnons les moûts une fois par semaine jusqu'au début de la fermentation malo-lactique. Les vins sont soutirés début septembre juste avant les prochaines vendanges.Ils sont assemblés dans des cuves inox pour affiner leur élevage durant 4 à 6 mois selon les cuvées.

Les vins sont collés un mois avant la mise en bouteilles soit à la colle de poisson soit avec un mélange de bentonite/Caséine dans le cas de présence de protéines.

La vinification en rouge :

La récolte est effectuée manuellement et le tri des grappes indésirables se fait sur une table de tri adaptée au-dessus de la benne à vendange.

Les raisins arrivent entiers par benne élévatrice et sont déversés dans le fouloir-égrappoir qui va érafler les raisins et faire éclater une partie des grumes. Les raisins sont ensuite mis dans les caveaux de vinification, à l'aide du tapis élévateur et vont pouvoir macérer pendant 5jours. Après cette macération préfermentaire à 12°C, la fermentation alcoolique se déclenche naturellement. Comme pour les vins blancs, la température de des vins rouges peut être régulée, si besoin. Paul recherche une fermentation longue, d'environ 18 jours, pour pouvoir extraire le maximum de fruit, de matière et de couleur.

Chaque jour durant la vinification, 2 pigeages sont pratiqués aux pieds le matin et le soir, et un remontage de 10 à 15 minutes l'après-midi .

La densité atteignant 992, le vin est décuvé, le vin de goutte est mis en

Le vin de goutte et le vin de presse sont ré assemblés et mis en cuve afin de les laisser se décanter. Le vin est alors élevé en fûts de chêne (dont 1/3 de fûts neufs), durant 18 à 20 mois. Un soutirage est effectué un an plus tard dans le but d'aérer et d'unifier les cuvées.

La mise en bouteilles :

La mise en bouteilles se fait à façon par une société qui vient au domaine et qui emploie un œnologue. L'œnologue suit les vins de la vendanges à la mise en bouteilles et me conseille dans le choix des produits de collage suivant les résultats d'analyses. Il fait une pré-filtration sur kieselghur et une filtration fine sur membrane juste avant de mettre en bouteilles.

Les travaux de la vigne :

Comme mentionné dans l'historique du domaine, Paul a planté 1ha1/2 de chardonnay depuis son installation. Il a tout d'abord effectuer une analyse de ses sols afin de savoir quels étaient leur nature. Cela lui a permis de choisir le clone de chardonnay le plus approprié.

Il a également replanté plusieurs parcelles après 4 à 5 ans de repos du sol. Toutes les vignes ont eu des travaux de sous-solage tels que l'élimination des vieilles racines, la désinfection du terrain pour éviter les maladies contenues dans le sol, le défonçage pour décompacter la terre en profondeur et certaines ont été drainées pour éviter la stagnation de l'eau qui peut nuire à des jeunes plants et qui est très gênante pour effectuer les travaux de tracteur.

En ce qui concerne le travail courant dans les vignes, il pratique l'amendement de ses parcelles, le désherbagemécanique pour certaines ou chimique pour d'autres. Il traite les maladies de la vigne et ses parasites de façon raisonnée car le traitement systématique n'apporte pas plus de garantie sur la qualité sanitaire du raisin et peut parfois freiner la maturation de celui-ci. Il arrache les ceps morts ou malades au fur et à mesure et les remplace.