



Grand Veneur Blanc, 2021

Vignobles Alain Jaume et Fils
FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, CÔTES-DU-RHÔNE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	50% Viognier, 30% Clairette, 20% Roussanne
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,3 g/l
SUPERFICIE	145 ha au total
GÉOLOGIE DU SOL	Plateaux argilo-calcaire. Sols frais et sablonneux.
VINIFICATION	Pressurage direct. Fermentation à basse température en cuve.
ÉLEVAGE	En cuve. Mise en bouteille précoce, 5 mois après récolte.

CODE SAQ
14205357

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
18.60 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Les générations de la famille Jaume se succèdent depuis que Mathieu Jaume, en 1826, décide de cultiver la vigne à Châteauneuf-du-Pape dans la Vallée du Rhône méridionale. En 1979, Odile et Alain Jaume poursuivent la tradition en créant le Domaine Grand Veneur dont les caves sont construites à la sortie de la ville d'Orange. Puis, en 2003 ils parient sur le potentiel qualitatif du terroir de galets de Lirac, appellation située à quelques kilomètres en face de Châteauneuf du Pape, et acquièrent le Domaine du Clos de Sixte. Par la suite, ils diversifient leurs terroirs en reprenant une propriété à Vacqueyras, le Château Mazane puis, en Côtes du Rhône, le Domaine de la Grangette Saint Joseph. Dans le même temps et depuis 1997, des partenariats en sélections de négoce sont mis en place sur des appellations voisines telles que Ventoux, Cairanne, Rasteau, Gigondas, ainsi que d'autres appellations situées en Vallée du Rhône septentrionale comme Crozes-Hermitage, Saint-Joseph et Condrieu. Ces vins exprimant chacun une singularité sont signés sous des étiquettes estampillées « Alain Jaume ». Rejoint au fil des années par leurs trois enfants, Hélène, Christophe et Sébastien, ils perpétuent ensemble avec passion le métier de vigneron. Se définissant comme des « Artisans au service des grands terroirs », ils s'emploient à « élaborer des vins intenses, des vins de caractères, des vins aux goûts authentiques ». Aujourd'hui, avec plus de 155 hectares au total, tous les Domaines sont cultivés en agriculture biologique. Les sols sont exclusivement entretenus par des labours superficiels et soutenus par des composts végétaux. Les rendements sont faibles, de l'ordre de 30 à 40 hl/ha suivant les cépages, dans le but d'obtenir à la fois la densité de matière et l'équilibre pour chaque appellation. De manière générale, chaque cépage, grenache noir, syrah, mourvèdre en rouge et clairette, roussanne, viognier en blanc est vinifié séparément afin de transmettre sa propre identité aromatique, son caractère et sa particularité gustative. En fin d'élevage, les vins sont légèrement clarifiés. Un léger dépôt naturel peut se former au fond de la bouteille, signe de leur richesse et de leur vitalité.