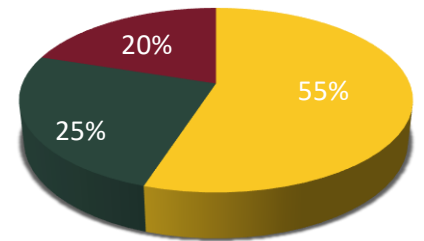


Dirigé par trois passionnés de vin et de vignes, le DOMAINE de SAINTE MARIE perpétue une tradition familiale solidement ancrée dans le Jura. La famille de Sainte Marie y travaille en effet la terre et la vigne depuis plus de deux siècles, et c'est en héritage de ce passé que Bertrand de Sainte Marie, son fils Gaëtan et Nicolas Cottier, œnologue, vous proposent leurs vins du DOMAINE de SAINTE MARIE et sa cuvée signature « l'Ensemble® »

« Laissez-vous emporter par nos émotions ... ! »

- Vignoble et viticulture : 15 hectares en production

Encépagement du domaine



■ Savagnin ■ Chardonnay ■ Cépages rouges



Production annuelle : 60 000 bouteilles



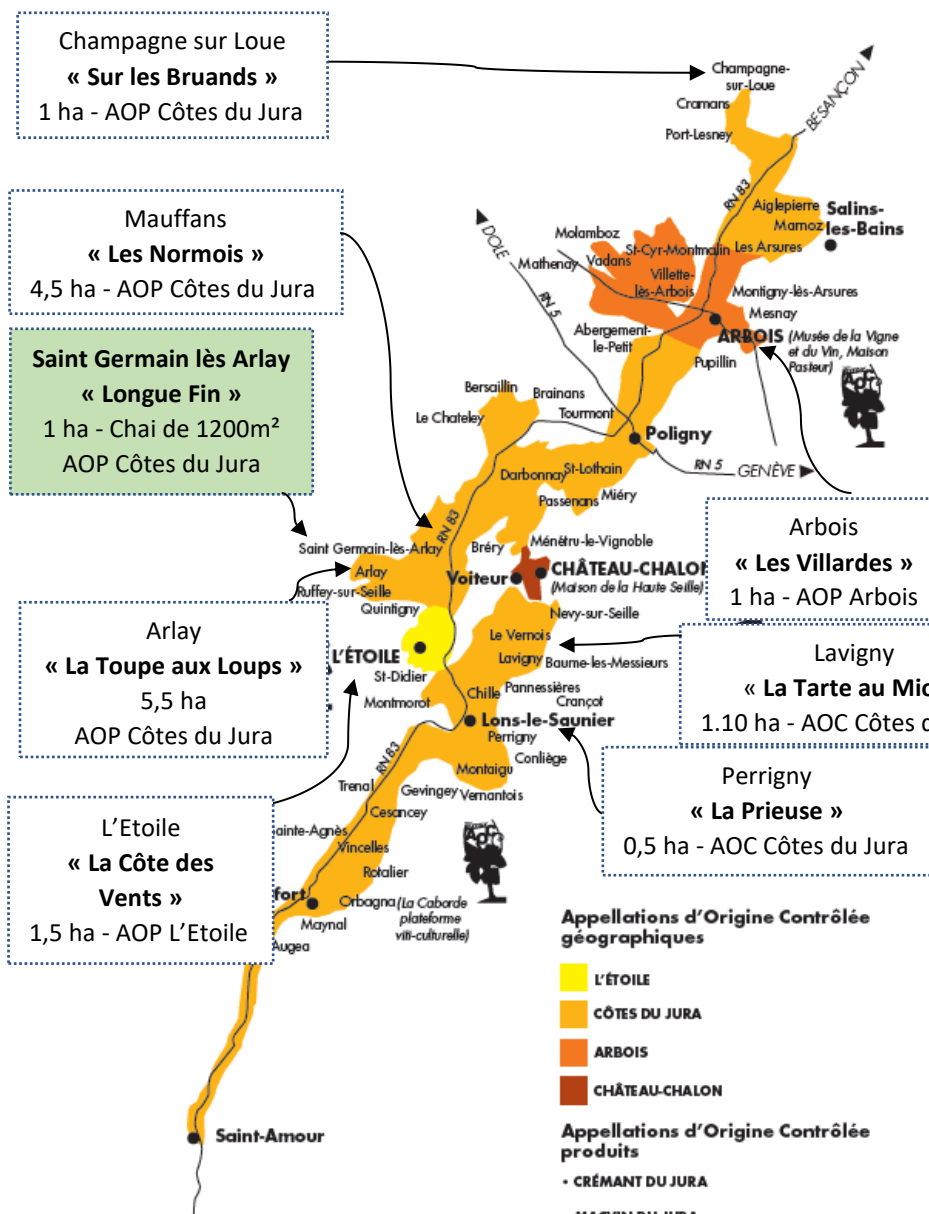
Age moyen des vignes de 32 ans sur des sols argilo-calcaires et de marnes grises. Densité de 5 600 pieds/hectare



Gestion agroécologique avec des méthodes douces et peu interventionnistes :
Eco-pâturage pour un entretien respectueux des sols à l'aide de moutons. Culture raisonnée par des amendements de la terre réalisés à l'aide de produits biologiques certifiés ECOCERT.



Agréé HVE3. Démarrage d'une conversion en agriculture biologique depuis les vendanges 2021 pour une certification à partir des vendanges 2024



Champagne sur Loue
« Sur les Bruands »
1 ha - AOP Côtes du Jura

Mauffans
« Les Normois »
4,5 ha - AOP Côtes du Jura

Saint Germain lès Arlay
« Longue Fin »
1 ha - Chai de 1200m²
AOP Côtes du Jura

Arlay
« La Toupe aux Loups »
5,5 ha
AOP Côtes du Jura

L'Étoile
« La Côte des Vents »
1,5 ha - AOP L'Étoile

Arbois
« Les Villardes »
1 ha - AOP Arbois

Lavigny
« La Tarte au Miou »
1.10 ha - AOC Côtes du Jura

Perrigny
« La Prieuse »
0,5 ha - AOC Côtes du Jura



LE PRÊT à EMPORTER :

Vins faciles à boire. Qualités florales et fruitées.

- Le **Trousseau** composé à 100% du cépage Trousseau, un cépage typique du Jura cultivé depuis le 18ème siècle. Il produit des vins fruité et frais qui accompagnent parfaitement les viandes rouges, grillades et charcuteries.
- Le **Pinot Noir** fruité et plus corsé.
- Le **Fleur de Chardonnay** choisi pour sa fraîcheur.
- Le **Savagnin "Ouillé"** (ouillage étant l'acte de remplir le fût pour compenser la "part des anges", l'évaporation naturelle du vin dans le fût), élaboré comme un Chardonnay, mais avec la singularité du cépage Savagnin.



LE SUR-MESURE :

Vins plus subtils à apprécier dans des conditions plus raffinées. Spécificités jurassiennes douces.

- L'**Ensemble®** est un **vin unique** dans le Jura, grâce à son secret d'élaboration bien gardé, issu d'une tradition des vignerons de l'Etoile remontant au XVIIIe siècle. Ce vin, créé à la naissance du Domaine de Sainte Marie, est capable de faire vivre nos tables de l'entrée au dessert. Il bénéficie de l'AOP L'Etoile. "L'Ensemble®" est un vin « frontière » à l'orée du savagnin oxydatif. Il est élaboré dans l'esprit du Champagne : 3 cépages (Savagnin, Chardonnay et Poulsard) vinifiés séparément pour que chacun exprime ses qualités et mariés 12 mois en foudres de chêne.
- Le **Voile de Chardonnay** élevé 12 mois sous voile de levures.
- Le **Duo de Savagnin**, Assemblage unique de Savagnin ouillé et de savagnin typé, une cuvée fraîche et désaltérante.
- Le **Savagnin typé** élevé à la manière du Vin Jaune mais sur une période plus courte.



LA HAUTE CULTURE :

Vins haut de gamme, pour les grandes occasions. Spécificités jurassiennes puissantes.

- Les Vins Jaunes :** Le domaine dispose d'une cave « *La Maison du Savagnin* » entièrement dédiée à l'élevage du Vin Jaune :
- Le **Vin Jaune vieilli durant 6 ans et 3 mois**, en fûts de chêne (Bouteille de 62cl)
 - Le **Vin Jaune vieilli durant 10 ans** en fûts de chêne qui développe une palette aromatique plus complexe. (Bouteille de 62cl)
 - Le **Vin de Paille**, appelé ainsi parce que les raisins sont séchés sur de la paille ou des claies en bois pour concentrer le sucre et les arômes. (Bouteille de 37.5cl)
 - Le **Mac Vin**, une mistelle produit par l'assemblage de moût et d'eau-de-vie de marc du Jura