

DOMAINE DE JOY



Accords mets et vins

Détails

Domaine : Domaine de Joy

Degrés : 40,5 %

Contenance : 0,75 L

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Dégustation

Robe : Ambré tirant vers le brun

Nez : Nez en douceur, c'est le bois qui domine, mais le bois rancio mûri par le temps.

Bouche : Bouche souple et caressante où l'alcool disparaît pour exacerber les notes boisées, rancio, cacao, chocolat. Et tout le reste en chauffant le verre.

Caractéristiques

Vinification : Le vin est distillé au Domaine de Joy, très tôt après la fermentation par simple chauffe. Dès sa sortie de l'alambic, l'armagnac est logé en fûts neufs de chêne de Gascogne pour sa typicité et le caractère, mais aussi du Limousin pour la souplesse et l'élégance. Après une prise de tannins rapide, les eaux de vie sont transférées dans des fûts plus âgés, pour terminer les transformations amorcées et trouver l'équilibre boisé/fruité. Un suivi rigoureux et des aérations successives, permettront d'obtenir des produits équilibrés pour constituer une gamme qualitative constante.

Elevage : 15 ans dans des fûts de chêne neufs

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre histoire : La saga débute en 1927, lorsque Paul et Marguerite Gessler décident de quitter leur Suisse natale pour s'installer en Gascogne. Ces pionniers tombent amoureux d'un petit coin de Gers : Joÿ. En friches à leur arrivée, les terres du domaine retrouvent vie par leur travail: les vignes sont reprises, les céréales semées à nouveau et un troupeau de vaches est constitué. Rapidement, Paul comprend que la nature des sols et l'exposition des côteaux sont favorables à l'élaboration de vins et armagnacs de qualité. Le premier armagnac de la famille Gessler est distillé en 1929. En 1946, André Gessler, fils de Paul, et sa femme Véronique s'installent à leur tour sur la ferme, plantent de nouvelles vignes et constituent ainsi un vignoble de 20 hectares. André, animé du même esprit précurseur que son père, travaille à la sélection de cépages (dont le Colombard et le Gros Manseng) et participe à la fondation d'une association de vignerons pour l'amélioration de la qualité des vins de gascogne. En 1975, Roland, puis en 1980, Olivier, les fils d'André, s'installent également sur la propriété. Ils abandonnent progressivement la culture des céréales pour se concentrer sur la viticulture. Année après année, ils développent le vignoble en plantant de nouveaux cépages comme la muscadelle ou des cépages à rouge. Ils agrandissent les installations et font l'acquisition d'outils de vinification modernes tels qu'un égrappoir et un presseur pneumatique. Aujourd'hui, la 4ème génération est en marche! Vanessa Gessler, la fille d'Olivier, s'est installée au début de l'année 2012. Kévin, le fils d'Olivier, rejoint le domaine familial en juin 2015. Notre nom : Contrairement à ce qu'on pourrait imaginer, Joÿ n'est pas une création marketing! C'est le nom du domaine dont on a retrouvé trace dans des écrits notariaux datant de la Révolution. L'origine de ce nom remonte probablement à la présence anglaise dans la région au 14ème siècle. Les troubadours gascons du Moyen-Age ont utilisé ce mot pour traduire le "sentiment amoureux". Notre vignoble : Quinze personnes cultivent, récoltent et vinifient notre production sur 170 hectares de vignes de 25 ans d'âge en moyenne. Les cépages blancs occupent une part importante de nos plantations. Colombard, Ugni-Blanc, Sauvignon Blanc et Chardonnay s'épanouissent dans les côteaux orientés Sud qui entourent notre ferme. Le Manseng (Gros et Petit) importé de la région voisine de Jurançon, se plaît particulièrement sur nos sables argileux de l'Ouest de la Gascogne. Il y développe une acidité soutenue qui se combine agréablement avec la douceur naturelle de ces cépages pour un équilibre sucre/acide des plus rafraichissants! Cette acidité est aussi très importante pour la finesse de nos Bas-Armagnacs réalisés à partir des cépages Bacco, Ugni-Blanc et Folle Blanche. 15 hectares de cépages noirs -Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Tannat- nous permettent de réaliser nos vins rouges et rosés. Notre éthique : Héritiers d'un fabuleux patrimoine écologique, nous nous attachons à préserver notre environnement. Ainsi une certification "Haute Valeur Environnementale" (HVE niveau 3) vient valider depuis début 2019 nos pratiques culturales. C'est aujourd'hui une récompense pour le Domaine de Joÿ qui a toujours travaillé une agriculture raisonnée. Ces pratiques font appel au bon sens. En effet, par respect à notre nature, à la faune et à la flore, nous conservons les bandes enherbées, les haies et les forêts. Au chai, nous privilégions la protection par le froid ou en isolant nos vins de l'oxygène de l'air grâce à des gaz inertes, plutôt que le recours à des agents conservateurs soufrés. Notre philosophie : Vignerons, nous sommes fiers de proposer des produits d'artisans, avec une vraie structure, de la matière et une complexité aromatique. Mais nos vins et armagnacs se veulent avant tout festifs, fruités et faciles. Notre humble prétention est de faire rimer Joÿ avec plaisir, pour le néophyte comme pour l'amateur éclairé.



Plaisirs du vin
Poitiers