

- > **Domaine** : Domaine Nigri
- > **Vigneron** : Jean Louis Lacoste
- > **Ville** : Monein
- > **Région** : Sud Ouest
- > **Appellation(s)** : Jurançon
- > **Surface cultivée** : 13 ha
- > **Vol. de production** : 70 000 btles
- > **Terroir(s)** : Silico-argileux, bande de calcaire. Silico-argileux, poudingue.



La philosophie du domaine :

Le Domaine Nigri fut créé en 1685. La famille Lacoste dirige la propriété depuis 4 générations. Le Vignoble est en Conversion Biologique avec des pratiques culturales innovantes, respectueuses de l'environnement, des Hommes et de la santé de la vigne. Le chai est aménagé avec une approche vinicole minutieuse : hygiène des locaux, matériel de qualité, climatisation des chais d'élevage. La diversité géologique des sols associée à celle des cépages ainsi qu'à un travail appliqué, confèrent aux vins du domaine une originalité et une grande complexité dans l'expression aromatique.

Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Lorsque l'on passe dans la région du Jurançon, nous sommes toujours surpris en été par la nature verdoyante. Jurançon conjugue les influences océaniques- Océan Atlantique, montagnardes-chaîne des Pyrénées et des températures élevées. La gestion, la maîtrise de l'herbe sont pour notre vignoble le plus arrosé de France, une nécessité afin de limiter l'érosion, préserver le potentiel de Matières Organiques des sols, favoriser la vie des sols - éléments essentiels de l'expression de nos terroirs. Le travail des sols que nous réalisons n'est jamais systématique mais raisonné, toujours superficiel pour éviter les tassements et laisser les racines des herbes ou des céréales semées réaliser le travail d'aération. Nous attachons une grande importance aux opérations en vert et un soin particulier au palissage, à l'aération des grappes. Les cépages sont récoltés séparément et vinifiés parcelle par parcelle afin de mieux révéler tout leur potentiel aromatique et exprimer la diversité des sols. Un élevage sur lies fines de 6 à 11 mois permet de nourrir le vin afin d'élaborer des Jurançon à forte identité.

Quelques références :

Bettane Desseuve , Guide Hachette, Gilbert et Gaillard. Guide Petit Futé, Guide Hubert Wine enthusiast magazine, Revue des Vins de France, Gault et Millau,...



NOS VINS

Jurançon Doux "Hors Piste"
(50 % Lauzet - 50% Petit Manseng)

Jurançon Doux "Toute Une Histoire"
(100 % Petit Manseng)

Jurançon Doux "Pas De Deux"
(40 % Petit Manseng ; 60 % Gros Manseng)

Jurançon Sec "Pierre de Lune"
(80 % Gros Manseng- 20% Petit Manseng)

Jurançon Sec "Confluence"
(80 % Gros Manseng, 10% Camaralet, 10% Lauzet)