Domaine des Crocs Blancs

Situé sur les contreforts du Mont Granier dans la commune de Chapareillan, notre domaine s'étend aujourd'hui sur 6 hectares sur l'appellation Abymes. L'histoire de notre terroir commence au XIII siècle-1248- avec l'éboulement du Mont Granier qui transforma la géologie du sol en remaniant les marnes argilo-calcaire et les calcaires du crétacé. L'exposition Est- Sud/Est de notre vignoble lui confère un avantage certain, surtout dans les millésimes caniculaire, conservant ainsi la fraîcheur du soir.

Aujourd'hui le **Domaine des Crocs Blancs** perpétue la tradition et continue de rendre hommage au vignoble Savoyard et à ses cépages autochtones en vous proposant des vins d'appellation de qualités.
Nos cépages : ***Jacquère, Altesse, Verdesse, Velteliner Pinot Noir et Mondeuse***

Pour nous la qualité du vin commence par le travail dans la vigne: une taille adaptée au cépage et dans une recherche de longévité, la pratique de la **Biodynamie** (500 et silice de corne), Tisanes, travaux en vert respectueux du cycle végétal, vendange manuelle...

Depuis 2021 le domaine a engagé officiellement sa certification Ecocert pour une **Agriculture Biologique** (1ere année en conversion)

Vins de Savoie & de l'Isère

Contactez-nous par téléphone
06 03 06 88 90 / 07 78 14 44 05
contact@domainedescrocsblanc.com

DOMAINE_DES_CROCS_BLANCS

© Photos Kevin Foucher

Son histoire

Vigneron depuis trois générations, Franck Masson. était à la tête du domaine familiale depuis 1987. Plusieurs fois récompensés par le Guide Hachette pour son travail, Franck fait des vins qu'il aime, comme lui, généreux et gourmands.

En 2021 Franck, à la recherche d'un associé, rencontre Kevin Foucher, en pleine reconversion professionnelle après onze années passées dans le secteur hospitalier. Kevin, lui, aime les vins tout aussi bien vif à l'acidité marquée et la minéralité prononcée que les vins gourmands et généreux.

L'association s'officialise en septembre 2022 avec l'arrivée de Kevin sur le domaine! Et de cette rencontre nait le **Domaine des Crocs Blancs**!

Parce que nous aimons raconter des histoires et faire voyager notre clientèle nous avons décider de trouver un nom qui fasse écho à ce que nous sommes.

Passionnés par la nature et les grands espaces, amoureux de nos montagnes et de notre vignoble, il nous fallait trouver un nom qui symbolise tout à la fois.

Les Crocs font ainsi référence aux pics enneigés tels des crocs mordant l'horizon, crocs à la fois saisissants et protecteurs du vignoble savoyard

Le Blanc symbolise la neige et le froid qui chaque hiver impose sa morsure sur le vignoble. C'est aussi un lien direct avec notre pratique viticole puisque 80% de notre production se fait en vin blanc tranquille.

Enfin, l'association Crocs Blancs est une référence aux grands espaces et à notre passion commune pour les canidés. Comme un dernier hommage au héros du roman de Jack London!

Une offre oenologique nouvelle pour 2023

➡Un blanc de macération 100% jacquère -sélection parcellaire- avec élevage en fûts.
➡Une nouvelle méthode de vinification avec l'arrivée de jarres ou dolias pour vinifier nos cuvées (au fur et à mesure), afin de répondre à notre envie de respecter le lien vertueux entre le Sol et le Végétal.

© Photos Kevin Foucher

Nos Blancs

SALUT A TOI!
Appellations ABYMES

Cépage : Jacquère

Robe : Pâle

Arômes et nez : Agrumes. Fruita chair blanche, fleurs blanches, vin perlant
Frais en bouche

Méthode de vinification : Levures indigènes, élevage en cuve fibre, sucre résiduel parfois supérieur à 2g/l en fonction des millésimes

Accords mets/vins : apéritif vege ou carne, fruits de mer, huitres, crustacés, poissons, fromages frais ou gras

Se boit frais en apéritif, en accompagnement d'un plat ou seul

LE CHANT DU LOUP
Appellations APREMONT

Cépage : Jacquère

Robe : Pâle

Arômes et nez : Agrumes, fleurs blanches, minéral, salin,vin perlant
Frais en bouche

Méthode de vinification : Levures indigènes, élevage en cuve fibre, sucre résiduel parfois supérieur à 2g/l en fonction des millésimes

Accords mets/vins : fruits de mer, huitres, crustacés, poissons, fromages frais ou gras

Se boit frais en apéritif, en accompagnement d'un plat ou seul

GOD SAVE THE 'ALTESSE"
AOC ROUSSETTE DE SAVOIE

Cépage : Altesse

Robe : Or pâle

Arômes et nez : miel, fruit à chair blanche, fruits secs, généreux en bouche

Méthode de vinification : Levures indigènes, élevage en cuve fibre, sucre résiduel parfois supérieur à 2g/l en fonction des millésimes

Accords mets/vins : poissons (avec beurre blanc par exemple), Saint jacques, plats épicés, charcuteries, fromage sec ou fort

RÊVERIE D'UN SOIR
Vin de France

Cépage : Velteliner / Verdesse

Robe : Jaune dorée

Arômes et nez : nez puissant, miel, acacia, abricot.
Riche en bouche et généreux

Méthode de vinification : Cuvée d'assemblage, Vendange en surmaturée Levures sélectionnées, élevage en cuve fibre, sucre résiduel

Accords mets/vins : foie gras, saumon fumé, fromage persillé et dessert.

DON'T STOP ME NOW
Vin de France - BLANC DE MACERATION

Cépage : Jacquère

Robe : Ambré Légèrement

Arômes et nez : nez puissant, épice type cumin, pain d'épices,.
Tanins souples, complexe en bouche

Méthode de vinification : Sélection parcellaire, macération 15 jours, 9 mois d'élevage fût, FML sur marc, sucre résiduel < 1g/l

Accords mets/vins : viandes blanches, poissons gras, cuisine asiatique, fromage salins ou corsés, sucré/salé

Millésimes 2021 et 2022 - Vins produits par Franck Masson mais commercialisé par le Domaine des Crocs Blancs

© Photos Kevin Foucher

Nos Rouges & Effervescent

L'EPICURIENNE
AOC VIN DE SAVOIE
PINOT NOIR

Cépage : Pinot Noir

Robe : Grenat, Rubis

Arômes et nez : Fruits rouges, cassis
Souple en bouche

Méthode de vinification : Levures sélectionnées, Macération pendant 20 jours environ (selon millésime), élevage en fut 10 mois

Accords mets/vins : Charcuterie, viandes blanches, grillades et fromages doux

LUNES ROUGES
AOC VIN DE SAVOIE
MONDEUSE

Cépage : Mondeuse

Robe : pourpre violacée

Arômes et nez : Mûre, myrtille, violette et poivrée
Structurée en bouche

Méthode de vinification : Levures sélectionnées, Macération pendant 20 jours environ (selon millésime), élevage en fut 10 mois

Accords mets/vins : Viandes rouges, gibiers, fromage forts

Ne se cultive qu'en Savoie

MADEMOISELLE BULLE

Cépage : Jacquère

Robe : Or

Arômes et nez : pétillant, fleurs blanche, pêche

Méthode de vinification : méthode traditionnelle

Accords mets/vins : dessert, apéritif

Millésimes 2021 et 2022 - Vins produits par Franck Masson mais commercialisé par le Domaine des Crocs Blancs

Contactez-nous par téléphone
06 03 06 88 90 / 07 78 14 44 05
contact@domainedescrocsblancs.com

465 Chemin des Désertes, La Palud - 38530 CHAPAREILLAN

© Photos Kevin Foucher