



# Domaine Désiré Petit Cuvée Jules 2023

JURA | FRANKRIJK

## PROFIEL



**DOMEIN**  
Domaine Désiré Petit



**SERVEER T°**  
10-12°C



**WIJNBOUW**  
In conversie naar bio  
Natuurwijn



**DRUIVEN**  
Chardonnay



**GLAS**  
Riedel Chardonnay



**DRINKVENSTER**  
2029

## STIJL & AROMA



**FRAÎCHEUR** 

**BODY** 

**MINERAAL** 

**COMPLEX** 

**FUNKY** 



POMPELMOES

STEENFRUIT

CITRUS

WITTE BLOESEM

PERZIK

MINERAAL

## FOOD



**FOODPAIRING**

APERÔ

SCHAALDIER

VISGERECHT

ASPERGES

FIJN

GROENE



**KAAS**

COMTÉ

KAASFONDUE

PARMIGIANO

GRUYERE

the best grapes  
bottled for you

DÉSIRÉ PETIT





## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De handmatig geplukte druiven rijpen na de fermentatie gedurende 12 maanden op droesem. Dit gebeurt in foudres van 30 hectoliter. Hierbij wordt de ouillage techniek toegepast.



### WIJNGAARD

Deze 1,20 hectare grote wijngaard ligt in Côtes de Caillot. De bodem bestaat uit de typische Marne Bleu met voornamelijk kalk en wat leem, en veel steenslag. De ranken zijn meer dan 50 jaar oud.

### WIJNBOUWER: DOMAINE DÉSIRÉ PETIT

Geprangd tussen de Zwitserse grens en de Bourgogne vinden we de Jura. De wijnen van deze hooggelegen wijnstreek hebben een heel eigen stijl en een grote authenticiteit. Het verhaal van Désiré Petit start in 1932 en in 2009 is de meest recente generatiewissel gebeurd. Damien en zijn zus Anne-Laure Petit zijn sindsdien de stuwende kracht. Het duo wil de biologische weg bewandelen waarbij de eerste ingreep in die richting een test was met het stoppen van het maaien van het gras tussen de ranken. De biologische invloeden wonden jaar na jaar aan belang en vanaf 2017 zijn ongeveer 2/3 van hun percelen biologisch. Nu zijn ze de logische volgende stap aan het zetten en zijn ze druk bezig in hun evolutie naar de biodynamische wijnbouw. Deze conversie gebeurt wel heel geleidelijk aan om de oude wijnstokken niet te bruuskeren. Damien kiest ook voor een langere maceratie en een rijping op grote volumes. Dit leidt tot meer natuurlijke zuren en hierdoor is er minder sulfiet nodig. Ze maken zowel klassieke witte en rode wijnen, als de typische non-ouillé Jura wijnen die een oxidatieve opvoeding ondergaan. Begin 2019 heeft Damien de grondige renovatie van zijn wijnkelder afgerond. Dit wijnhuis streeft naar finesse en complexiteit die de identiteit van het terroir belichamen.

## LOCATIE



### LAND

Frankrijk

### REGIO

Jura

### APPELLATIE

Arbois Pupillin



### KLIMAAT

Koel-gematigd orografisch met mix van continentale en maritieme invloeden

