



Domaine Désiré Petit L'Essentiel 2022

JURA | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Domaine Désiré Petit



SERVEER T°
10-12°C



WIJNBOUW
In conversie naar bio



DRUIVEN
Savagnin



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2033

STIJL & AROMA



FRAÏCHEUR

BODY

MINERAAL

COMPLEX

FUNKY



TROPISCH FRUIT

NOOTJES

BOTER

GEKONFIJT FRUIT

HONING

CITRUS

LICHT ROMIG

RIJPE



FOODPAIRING

APERÓ

ASPERGE

SCAMPI

SCHAALDIER



KAAS

COMTÉ

KAASFONDUE

HARDE

the **best** grapes
bottled for you

DÉSIRÉ PETIT





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De handmatig geplukte Savagnin druiven ondergaan hun fermentatie in inox cuves. Hierna verhuist de wijn naar demi-muids. Tijdens de eerste drie maanden van de rijping, wanneer de malolactische fermentatie plaats vindt, doen ze een regelmatige bâtonnage. Tijdens gans de rijpingsperiode van 20 maanden in demi-muids wordt de wijn aangevuld (ouillé). Hierna wordt het sap geassembleerd in grote inox cuves en blijft de wijn hierin nog een maand rusten vooraleer hij op fles gaat.



WIJNGAARD

De bodem van het minder dan 1 hectare grote perceel bestaat uit 'marnes irisées' met blauwe mergel, kalk, klei, leem en schalie waarin veel fossielen van schelpen zitten. De stokken zijn ongeveer 25 jaar oud en geven een rendement van 25 hl per hectare. De oriëntatie is zuid/zuidwest.

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

