



Domaine Désiré Petit Savagnin Côte de Caillot 2016

JURA | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Domaine Désiré Petit



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Natuurwijn



DRUIVEN
Savagnin



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2028

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

SUSHI

KOUDE VIS

GEVOGELTE



KAAS

KAASFONDUE



LICHT
OXIDATIEF

GEROOKT

TROPISCH FRUIT

NOTEN

BOTER

WITTE PEPER

PAPAYA & MANGO

AWARDS



VITIS: Joery's favoriet 2023

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

Na de persing en fermentatie rijpt deze Savagnin meer dan 72 maanden in kleine eiken vaten, waarbij de ouillage techniek wordt toegepast.



WIJNGAARD

De trossen komen van een perceel op de Côte de Caillot. De bodem bestaat uit mergel die uit het Lias tijdperk dateert.

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 worden 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. Zo heeft hij geïnvesteerd in roosters die de druiven steeds onder de toplaag van het sap houden tijdens de maceratie. Zo kan er geen ongewenste oxidatie optreden in de druiven die boven het sap uitsteken. Zo kan hij eindelijk de wijnen produceren die hij steeds voor ogen heeft gehad. 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

