



Domaine Désiré Petit Crémant de Jura Brut

JURA | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Domaine Désiré Petit



SERVEER T°
6-8°C



WIJNBOUW
In conversie naar bio
Natuurwijn



DRUIVEN
Chardonnay, Pinot Noir



GLAS
Riedel Champagne



DRINKVENSTER
2026

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR 

BODY 

MINERAAL 

COMPLEX 

FUNKY 

FOOD



FOODPAIRING

APERÔ

ZEEVRUCHTEN

FRISSE SALADE



KAAS

BRIE

GEITENKAAS



CITRUS

ROMIG

BRIOCHE

AMANDEL

the **best** grapes
bottled for you

DÉSIRÉE PETIT





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. Deze crémant wordt volgens de méthode traditionnelle gemaakt. Hij ondergaat hierbij geen maceratie. Hij rijpt 18 maanden sur lattes.



WIJNGAARD

De bodem bestaat uit een diepe laag 'marnes irisées' met een toplaag van kalk, met meer er meer leem in de diepere lagen en dit bovenop een onderlaag die uit mergel bestaat. De druiven komen van verschillende percelen die in totaal 5 hectare begrenzen. Het rendement bedraagt 65 hl per hectare.

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

Crémant de Jura



KLIMAAT

Koel-gematigd orografisch met mix van continentale en maritieme invloeden

