

DOMAINE DESIRE PETIT

VIN DE PAILLE

Jura - Arbois Pupillin



C'est en 1932 que Désiré Petit créa à Pupillin, le domaine qui porte encore son nom. Depuis, ses deux fils, Gérard et Marcel lui ont donné une nouvelle dimension. Aujourd'hui, Anne-Laure et Damien, les enfants de Marcel ont repris l'exploitation pour continuer l'aventure.

Le vignoble est essentiellement conduit en exploitation raisonnée.

Le vin de paille est issu du passerillage des raisins les plus nobles du Jura : le savagnin pour la structure, le chardonnay pour la finesse et le Ploussard pour le fruité. Les raisins étaient placés sur des lits de paille (d'où son nom) aujourd'hui sur des claies ajourées pendant au moins trois mois pendant lesquels ils vont se concentrer en sucre et en arôme lors du séchage à l'air dans les chais. Ils sont ensuite pressés avant de vieillir en fûts de chêne pendant 3 ans.

On obtient seulement 17 L de Vin de Paille pour 100kg de raisin.

Cépages : 1/3 Ploussard, 1/3 Chardonnay, 1/3 Savagnin

Dégustation :

Robe : Superbement ambrée, cuivrée très brillante.

Nez : Au nez, des arômes francs de raisins secs ne nous trompent pas, puis l'abricot sec, le miel, le pain d'épices et le coing nous émerveillent. On retrouve de l'exotisme sur ce millésime.

Bouche : Une bouche riche et puissante avec une acidité qui donne un bon équilibre au palais. Cette acidité est apportée par le savagnin qui est le cépage le plus important. Arômes de figue, d'abricot et de raisin de corinthe.

Accord mets&vins : Il accompagnera un foie gras avec élégance, une tarte tatin d'abricots, fromages persillés, une ganache au chocolat ou s'appréciera tout simplement seul car c'est une gourmandise.