



Domaine Désiré Petit Le Blouge 2021

FUNKY | MINERAAL | SAPPIG

PROFIEL



DOMEIN
Domaine
Désiré Petit



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
In conversie naar
biologische wijnbouw



DRUIVEN
Chardonnay, Plous-
sard en Savagnin



GLAS
Riedel Pinot Noir



DRINKVENSTER
2024

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Ideaal als zomers aperitief!

the **best** grapes
bottled for you

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

Alle druiven zijn binnen een tijdsbestek van 24 uur geplukt, en dit met de hand. De vinificatie start met een gezamenlijke maceratie volgens de hamburger-methode die 12 dagen in beslag neemt, en wordt gevolgd door de persing. Deze wijn wordt snel gebotteld om zijn frisse fruitigheid maximaal te bewaren. Er worden geen sulfieten toegevoegd.



WIJNGAARD

De druiven komen van zuid-zuidwestelijk georiënteerde percelen in het gehucht 'Marcette'. De stokken, die tussen de 25 en 40 jaar oud zijn, gedijen op een toplaag die rijk is aan klei en kalksteen met daaronder een diepe laag blauwe mergel. Het gemiddelde rendement bedraagt ongeveer 30 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 wonnen 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

Vin de France



KLIMAAT

Koel-gematigd orografisch met mix van continentale en maritieme invloeden

