

# Domaine Désiré Petit Crémant de Jura Brut 'Désirée'

FRIS | COMPLEX  
BRIOCHE | ROMIGE AFDRONK



## PROFIEL



DOMEIN  
Domaine  
Désiré Petit



SERVEER T°  
6-8°C



WIJNBOUW  
In conversie



DRUIVEN  
Chardonnay



GLAS  
Riedel Champagne



DRINKVENSTER  
2027

## STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem als aperitief, of bij oesters, fruitdesserts, gamba's, langoustines, schelp- en schaaldieren, visgerechten in romige sauzen...



KAAS

Zachte kazen



AWARDS

La Revue du Vin de France : 90/100

BESTEL EN  
MEER INFO





# WIJNBOUW



## VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. Deze crémant wordt volgens de méthode traditionnelle gemaakt en rijpt 3 jaar 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. Hierbij worden enkel de druiven van de oudste stokken gebruikt. Deze 60 jaar oude ranken geven een rendement van 45 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

