

Te proeven Jura wijnen

1 cremant du Jura Desire Petit (€10.6)

Deze van Petit wordt gemaakt volgens de Méthode Traditionnelle (2de gisting op fles) van 100% Chardonnay, die wordt verbouwd op de iets rijkere bodems waar ook blauwe mergel aanwezig is. De wijn gaat op fles tijdens het 1ste trimester van het jaar, volgend op de oogst en blijft gedurende 18 maanden sur lattes. Tijdens le dégorgement wordt een dosage toegevoegd die, afhankelijk van het seizoen, varieert tussen 0,6 en 0,8 cl.

2 Cremant du Jura brut millésimé 2016 dom Faudot (€13)

3 Cremant du jura Baud Brut Sauvage (€12.50)

Variété de raisin 30% Pinot Noir 70% Chardonnay Culture Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6500 pied hectare. Nos vins sont issus d'une agriculture raisonnée, en préservant l'environnement et la biodiversité dans nos sols. Depuis 2015 le domaine Baud est certifié Terras Vitis. Vinification Les raisins, récoltés manuellement, sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique. Les fermentations alcoolique et malolactique se font en cuves, et après la mise en bouteilles, la seconde fermentation captive lui procure son effervescence. Vieilli au moins vingt quatre mois sur lattes, il est ensuite dégorgé avec un ajout très faible de liqueur d'expédition, d'où son nom "BRUT SAUVAGE

4AOC Etoile Baud (€9.50)

Variété de raisin 100% Chardonnay Culture Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6500 pied hectare. Nos vins sont issus d'une agriculture raisonnée, en préservant l'environnement et la biodiversité dans nos sols. Depuis 2015 le domaine Baud est certifié Terras Vitis. Vinification La vinification est celle des vins blancs traditionnels en cuves. Celle-ci se fait à température contrôlée entre 16 et 18°C, pour une fermentation la plus qualitative possible. L'élevage lui se fait en fûts de chêne, pièces et foudres, durant une 30 de mois.

Finesse en mineraliteit

5 AOC Arbois Chardonnay 'mouchet' Dom Dugois (€16.90)

Erg mooie chardonnay van een enkele wijngaard, met een klassieke klei / kalkbodem - waaronder veel fossiele kalkafzettingen (kimmeridge - zoals ook in Chablis) liggend op het zuiden. Rijk en gelaagd, en met een kenmerkende Jura-complexiteit. Dugois maakt voorbeeldige wijnen in een klassieke stijl, en is voor Jura begrippen nog zeer betaalbaar.

6 AOC Arbois Cuvée champs fleurs Arbois 2018 dom Faudot (€ 15)

Melon au Queu Rouge is een natuurlijke mutatie van Chardonnay die vaker voorkomt in de Jura, die vernoemd is naar de rossig gekleurde steeltjes.

7 Chardonnay Le Grapiot 2016 Domaine Désire Petit AOP ARBOIS (€12.50)

Cette Cuvée sectionnée en parcellaire au lieu dit le Grapiot exprime toute la finesse du Chardonnays sur marnes grises. Vinifié de la manière la plus naturelle en foudre neuf, ce vin a été soutiré sans filtration ni sulfitage .

IL présente une belle minéralité, un joli fruit , le tout soutenu par une jolie trame boisée

8 AOC Arbois 2013 Dom G Villet (€ 25)

Chardonnay , werken sinds 1987 biologisch

9 Lucien Aviet - Caveau de Bacchus (€29.90)

Arbois Chardonnay Cuvée des Docteurs 'Melon au Queu Rouge'

Het is niet makkelijk om de wijn te vinden Caveau de Bacchus - want dit kleine (6 ha) domein heeft een beperkte productie en verkoopt het gros van zijn wijnen lokaal - direct vanuit het domein - waar het een zeer goede reputatie heeft. Deze oude wijngaard die een oorsprong heeft uit massale selectie, levert een klassieke Jura-chardonnay op met mooie zuren en fijne citrusteden. Diep en complex, kan lang ouderen.

10 Arbois Chardonnay 'Chantemerle' Jérôme Arnoux (€ 21.90)

Jérôme Arnoux is de keldermeester van La Cave de Reine Jeanne, en maakt in kleinere oplages ook wijn met zijn eigen naam op het label. De stijl is persoonlijker, iets natuurlijker en verbluffend mooi! Een diepe chardonnay boordevol karakter, zilt en rijp. Steekt de grote jongens (Tissot, Ganevat, Labet) naar de kroon - en dat voor een zeer redelijke prijs. Profiteer ervan zolang ie nog makkelijk beschikbaar is!

11 Jean francois Ganevat les gryphees vieilles vignes cotes du jura 2015(€ 69)

Cette cuvée est le fruit de Chardonnay de plus de 80 ans qui sont ici vinifiés sur lies pendant deux ans. Elle tient son nom « Les Gryphées » des fossiles d'huîtres calcaires présents sur ce magnifique terroir aussi composé de graviers et de marnes rouges.

3jaar op zijn lies zonder collage, noch filteren en toevoeging van sulfiet wijngaarden behandelt dmv planten extracten

L'aromatique complexe du nez s'établit par l'acidulé de la pomme verte et le tonique du yuzu. La bouche fraîche et dynamique ne manque pas de profondeur, une ampleur suave enrobante qui porte la finale vers des longueurs salines.

Former head winemaker of Jean-Marc Morey in Chassagne-Montrachet, Jean-François Gavenat has become one of the most talented winemakers in the Jura since he took over his family domain in 1998. His vineyard spans 13 hectares and includes many different grape varieties. Gavenat has a natural and biodynamic approach (without certification) and produces some single vineyard wines (the domain boasts 50 different cuvées). The vines are relatively old and meticulously cared for. The yields are low and the vinifications gentle. Some of the reds are matured in amphorae of a very high quality ; Gavenat has recently got involved in negociant activity. This domain has played an important part in increasing the popularity of wines from the Jura. Production is small and the wines are prized by wine lovers all over.
Read more...

12AOC Cote du jura Savagnin L'un (€ 16)

Variété de raisin 100% Savagnin Culture Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6500 pied hectare. Nos vins sont issus d'une agriculture raisonnée, en préservant l'environnement et la biodiversité dans nos sols. Depuis 2015 le domaine Baud est certifié Terras Vitis. Vinification Après une récolte manuelle, un pressurage statique, la fermentation se fait à partir de levures indigènes de façon à garder la typicité de notre terroir, et à basse température. S'ensuit un élevage en fûts de 228 litres, sans aucun ajout, ni ouillage, qui le plus souvent le prédestine à devenir du Vin Jaune après un vieillissement d'au moins 6 ans et 3 mois. Ce CÔTES DU JURA SAVAGNIN résulte d'un tri sélectif parmi les fûts, et d'une mise en bouteilles après 3 ou 4 années d'élevage.

13 VIN JAUNE Arbois Domaine Dugois (€42)

"Prachtige geur, mooi sherry en walnoten, amandelen. Heel intens en strak, breed, krachtig, mooie zuren, droog."

Vin Jaune, de beroemde oxidatief gemaakte wijn van savagnin uit de Jura, is nooit goedkoop. Maar deze van Dugois biedt de magie voor een zeer redelijke prijs. De stijl is klassiek, krachtig maar uitermate uitgebalanceerd.

oup de coeur au Guide Hachette 2017 (€33.60)

Ce vin jaune dont les raisins de Savagnin sont récoltés sur l'air d'appellation Château-Chalon nous offre toute la finesse et la splendeur qu'il mérite. Une attaque agréable et franche nous laisse poursuivre en longueur sur la noix de façon très appréciable. La finesse et la subtilité de ce cru sont à la hauteur de nos attentes.