



2013-11-15

Domaine Désiré Petit

Rue du Ploussard

39600 Pupillin

www.desirepetit.com

De Jura

De "grootste" onder de "kleine" wijnstreken: origineel en verrassend

Domaine Désiré Petit

'Petit' de nom, 'grand' de renom!

een proefavond met negen wijnen en ...saucisse de Morteau, comtékaas, walnoten en chocolade!



In 2007 was Damien Petit te gast bij de commanderij Osiris, Gent, (zie Ken Wijn nr 7)

Zes jaar later is commanderij Zuid-West-Vlaanderen de gastheer. En de wijnen van Damien Petit, kleinzoon van stichter Désiré Petit, maakten indruk.

Damien Petit en zus Anne-Laure beheren sedert 2009 het domein van grootvader Désiré. Het domein omvat nu 26ha. Pupillin, een subappellatie van Arbois, en de standplaats van het huis Désiré Petit, heeft ook de meest typische wijnstok van de streek: de geparfumeerde poulsard. De druif geeft een zachte soepele wijn. De familie kiest ervoor om stap voor stap over te gaan naar de biologische wijnbouw. De wijn wordt voor 70% aan particulieren verkocht.

De Jura met de appellaties Arbois, Château-chalon, L'Etoile en Côtes-du-jura is een boeiende verkenning waard voor de combinaties met gerechten.

De appellatie Arbois strekt zich uit over 12 gemeenten, 812ha wijngaard met 54% rode wijn, 45% wit in vin jaune en 1% vin de paille

Château-chalon heeft 48ha wijngaard, produceert uitsluitend vin jaune, de producteurs zelf weigerden de OAC in 1974,1980 en1984 om de kwaliteit te verzekeren.

Côtes-du-jura, 528ha wijngaard, maakt alle types wijn uit de Jura, behalve vin mousseux.

De appellatie L'Etoile heeft 56ha wijngaard. De wijngaard dankt zijn naam aan de kleine stervormige fossielen in de bodem .

De Jura heeft naast de pinot noir en de chardonnay, de bekende wijnstokken uit de Bourgogne, ook typische wijnstokken als de poulsard (of ploussard) en de trousseau voor de rode wijn, en de savagnin voor de witte. Savagnin wordt geteeld op de meest dorre mergelgrond op de hellingen van de voor-Alpen

Daarbij is er de typisch orginele vin jaune, de macvin en de vin de paille.

Vin Jaune: : 62cl vloeibaar goud: gebotteld in de 'clavelin'. De wijn blijft zes jaar en drie maand op vat en krijgt door de flor een sherrytoets. De vin jaune kan lang bewaren. Damien Petit veronderstelt dat de Spaanse periode van de Jura mogelijks aan de grondslag ligt van de sherrymethode gebruikt in zijn streek. Dat er contacten waren blijkt ook door het feit dat er trousseau geteeld wordt in de sherrystreek. Waarschijnlijk is er een uitwisseling geweest van wijntechnieken en wijnstokken.

Als de vaten toch bijgevuld worden (ouillé) krijgen we een niet-geoxydeerde witte wijn die bijzonder fris en aangenaam overkomt.

Vin de paille is een liqueuze wijn, gemaakt van chardonnay, savagnin en poulsard. De druiven worden gewoonlijk vroeg geplukt en onder geventileerde omstandigheden bewaard tot januari, ze vergisten als rozijnen tot meer dan 15% alcohol en rijpen twee tot drie jaar op oude vaten. Net als de vin jaune zijn ze geschikt om lang te bewaren.

De macvin is een mengeling van druivensap en alcohol en wordt als aperitief gedronken. Hij kreeg een AOC in 1991

Crémant-du-jura is de meest recente appellatie in de Jura: mousserende wijn, gemaakt van chardonnay, erkend als AOC in 1995. Voor 93% is het een witte parelende wijn van chardonnay, savagnin en zelden pinot gris. Voor rosé zijn de rode wijnstokken poulsard, pinot noir en trousseau.

Crémant du Jura, Blanc de Blancs brut, cuvée Désiré (€8,90)

Een 100% chardonnaywijn. Deze crémant heeft de malolactische gisting ondergaan en is altijd wijn van één oogstjaar. Die malolactische gisting geeft een zachter zuur, vandaar dat deze crémant minder agressief is in de maag. De geproefde fles bevat druiven van het oogstjaar 2009, kwam op fles in 2010 en bleef 3 jaar 'sur lattes'.



" Licht helgele kleur, fijne belletjes, de geur: citrus , aangename groene appel, de smaak: mooie fraîcheur in de mond, gematigde zuren, kan de vergelijking doorstaan met veel andere crémants met een heel goede verhouding prijs/kwaliteit."(Germain Lanneau)

Ploussard de Feule, 2012 Arbois-Pupillin (€7,40)



Pupillin is de 'capitale mondiale de pousard' : de pousard (ploussard) is een moeilijk te vinifiëren druif, tijdens de vinificatie zeer fragiel en gevoelig voor temperatuurschommelingen.

" Een verrassende wijn, moeilijk te vergelijken met andere types. Zacht teer rood in het glas. Zeeft tussen rosé en rood. Vergelijkbaar met lichte pinot noir maar met een andere geur en smaak. Je ruikt en smaakt frambozen en rode bosvruchten, zuur, zoet en een vleugje bitter. Elegant en fijn. "
(Svetlovar Siarov)

Désiré Petit, Arbois ,2010 Trousseau, Les grandes gardes (€8,90)

De trousseau is een inheemse druivensoort van de Jura die laat bloeit en geen vochtige omgeving verdraagt.



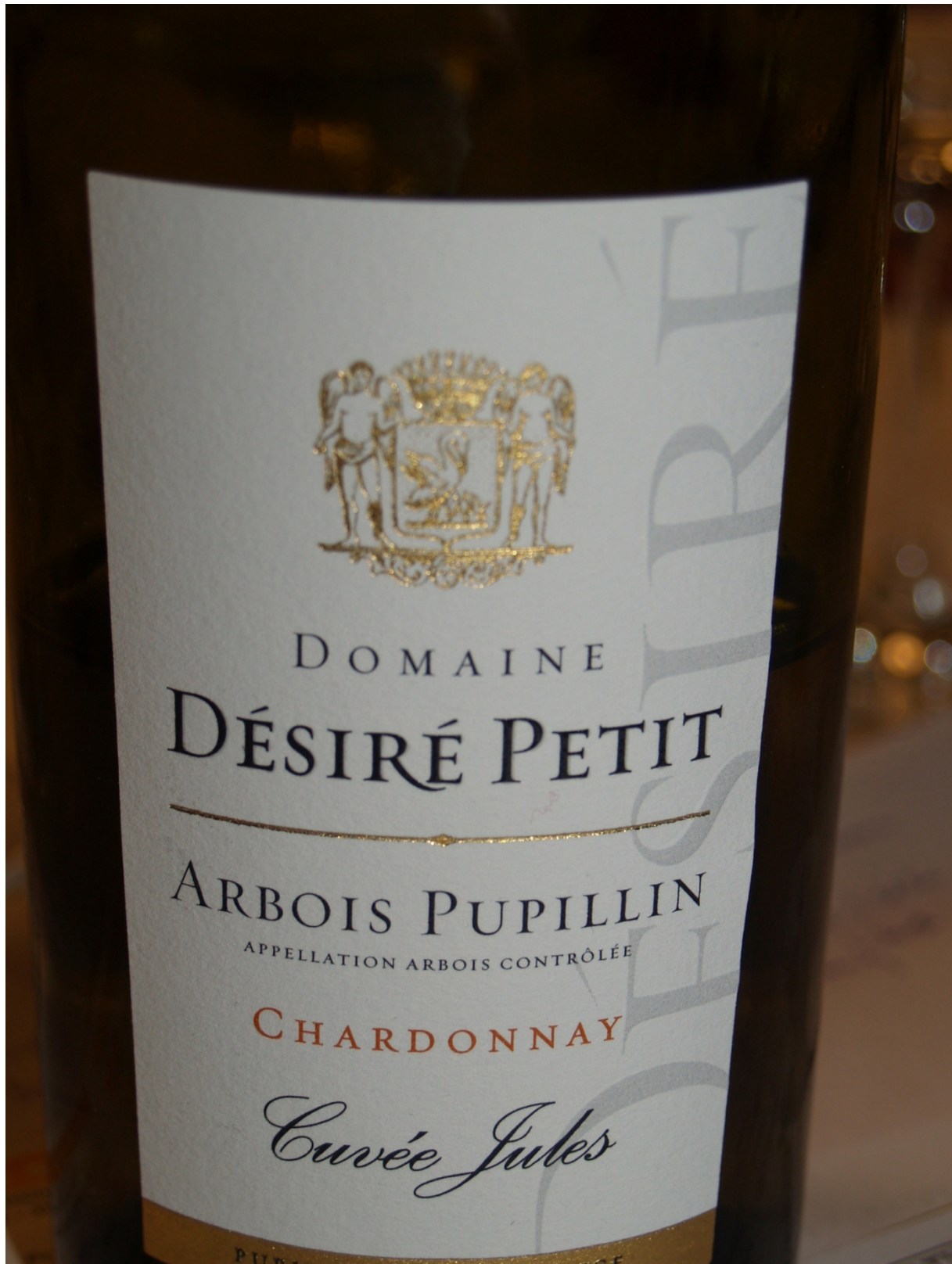
"Fruitig, vol van smaak, lichte korte afdronk, kan gekoeld geserveerd bij een barbecue."

(Christian Decoopman)

De trousseau begeleidt uitstekend koude vleeschotels, rood vlees, wild en kaas. Damien Petit presenteert hierbij de 'saucisse de Morteau': een lokale specialiteit.



Désiré Petit, Arbois-Pupillin , 2011, Chardonnay, cuvée Jules (€7,60)



Een witte droge wijn, 100% chardonnay, die in de Jura ook melon heet. Geteeld op lichte kalkhoudende bodems.

"Licht goudgele kleur, schitterend met een mooie viscositeit, de geur: een lichte botertoets , exotisch fruit, witte bloemen. De smaak is licht vetzig met wat oxidatie die vlug verdwijnt, een mooie middellange minerale afdronk. Past bij lichte visgerechten. Een chardonnay wijn met veel fruit, niet zoals in de bourgogne. Het volgen meer dan waard."(Anne Vion)

"L'Essentiel" Arbois-Pupillin, 2012, savagnin en barrique ouillée (€10)

Savagnin is verwant met de gewürztraminer. In de Jura is de wijnstok 'de wijn van de koningen en de koning van de wijn.'



De savagnin rijpt tien maanden in vaten van 600 liter maar de verdampte wijn wordt aangevuld: 'ouillé'. De grote vaten geven een goede verhouding contact met de wijn en het hout.

Bij een blinde degustatie voor 17 wijnmakers in Meursault kreeg deze wijn een vermelding als een van de beste meursaults!

"Een schitterend voorkomen, mooie transparantie op de spiegel, minder kleurintensiteit als de vorige, met een mooie viscositeit. In de neus krijgen we een eerder apart aroma, weinig fruit, eerder boisétoetsen met ietwat putjesgeur. De smaak is mondvullend, mooie zuren met een minerale toets, het fruit is miniem aanwezig: wat rijpe perzik, vrij droog, maar wat het meest charmeert is de mooie lange afdronk. De wijn wordt zeer geapprecieerd aan de proeftafel."(Geert Huysentruyt)

Désiré Petit, Cuvée Tradition 2011, Arbois-Pupillin, chardonnay-savagnin (€11)

70% chardonnay, 30% savagnin.



Hier wordt 'Le part des anges' niet om de week aangevuld zoals overal elders bij het wijnmaken gebeurt: de wijn rust onder een 'flor' die een eigen smaak afgeeft.

Deze wijn was twee jaar 'sous voile'.

"Intens gele kleur, mooie spiegel, de geur verwijst naar een fino sherry, je ruikt de flor, de smaak bewijst echter dat de sherry anders is, groen fruit, mooi aanwezig zuur, een heel interessante mooie wijn"(Clement Castelli)

De chardonnay geeft de ronde smaak, de savagnin zorgt voor de eigen toets.

(Comté: kaas)

Vin Jaune 2005 , 14,5 vol% (62cl, €26,90)



Zes jaar en drie maanden op vat zonder bijvullen! Savagnin 100%. Van één liter in het begin op het vat blijft op het eind 62cl over: het formaat van de clavelin.

Op de bovenlaag van de wijn in het vat komt een gistlaag die verdere oxidatie verhindert. De afbraak van de gistcellen op de bodem geven een rijkdom aan geuren zo typisch voor de vin jaune. De 200 vaten van het domein worden regelmatig gecontroleerd en bij de minste twijfel worden na twee en na vier jaar vaten uit het productieproces genomen: alleen de zuivere producten eindigen als vin jaune. Een derde van de wijn verdwijnt dus. Vin jaune is de wijn die technologisch het meest en het langst gevolgd wordt. En dat heeft een prijs.

"Vol, goudgeel schitterend en veel glans, een mooie viscositeit en een goede glycerolspiegel, de geur heeft oxidatief effect met veel noten, curry en kruiden, ook in de smaak komen deze aan bod,gedragen door een mooie aciditeit, de wijn is mondvullend met lange en milde afdrank, een wijn voor echte liefhebbers!"(Dany Wastijn)

De vin jaune is een perfecte begeleider van gevogelte in roomsaus, vis, ook blauwe kaas zoals roquefort. De walnoten van voorzitter Jos werden sterk geapprecieerd.

Château- Chalon 2005, 14 vol%(62cl, €29,20)

Het domein Désiré Petit heeft 27a van de totale 48ha appellatie Château-chalon.



"Goudgeel, intenser dan de vorige, helder en vrijwel olieachtige viscositeit, delictere geur met geroosterde noten, de oxidatie is merkbaar maar discreter met veel mineraliteit. De smaak: de aanzet is zacht en minder uitgesproken, subtiel, fijner en complexer, discrete aciditeit die rond overkomt, elegant, je proeft gedroogde abrikozen en rijp fruit. Zeer lange afdrank met gedroogd fruit. Zeer evenwichtige en fabelachtige vin jaune"(Johan Vandamme)

Uitstekende begeleider van gekruide exotische keuken, vis en vlees in roomsaus, langoustines en alle soorten kaas.

Vin de Paille 2007, Arbois-Pupillin, 14,5vol%, (37,5cl, €22)



Druivenstokken zijn trousseau, savagnin, poulsard en chardonnay. Blijft drie jaar op vat.

Honderd kilo druiven geven 17liter wijn! Na de pluk droogt de wijnmaker 'op stro' de druiven, soms tot in het voorjaar. Als het suikergehalte hoog genoeg is om 19vol% te krijgen, worden de rozijnen geperst. Vin de paille is een uitstekende begeleider van kaas, foie gras, en vooral van kip bereid met vin jaune. Ook chocolade, zoals nu bewezen wordt.

"Cognacgeel, zeer helder en visceus, met fijne tranen, de geur: marsepein, gedroogd fruit, bananen zelfs dadels. De smaak: vrij rond, zeer evenwichtig met een mooie aciditeit. Veel noten,. Een fijne lange afdronk"(Jos Leplae)

" La famille Petit: 'Petit' de nom, 'grand' de renom"

Le vin, la passion: voorbeeldige wijnen bewijzen dat de jurawijn en de wijnmaker Damien Petit groot zijn (Jean Decrits)





Domaine DESIRÉ PETIT

Vigneron depuis 1932

VINS DU JURA / ARBOIS PUPILLIN

CHARDONNAY **PINOT NOIR** **TROUSSEAU** **SAVAGNIN**

POUSSARD

PUPILLIN **ARBOIS** **L'ÉTOILE** **CHATEAU-CHALON** **BEAUFORT** **SAINT-AMOUR**

STAMOUR

Château-Chalon
L'Étoile
Arbois
Pupillin
Saignes
Château-Chalon
L'Étoile
Beaufort
Saint-Amour

Château-Chalon
L'Étoile
Arbois
Pupillin
Saignes
Château-Chalon
L'Étoile
Beaufort
Saint-Amour

Rue du Ploussard - 39600 Pupillin
Tél. : 03 84 66 01 20
www.desirepetit.com

verslag: Luc Van der Straeten

foto's: Inez Vandenbroucke en Luc Van der Straeten