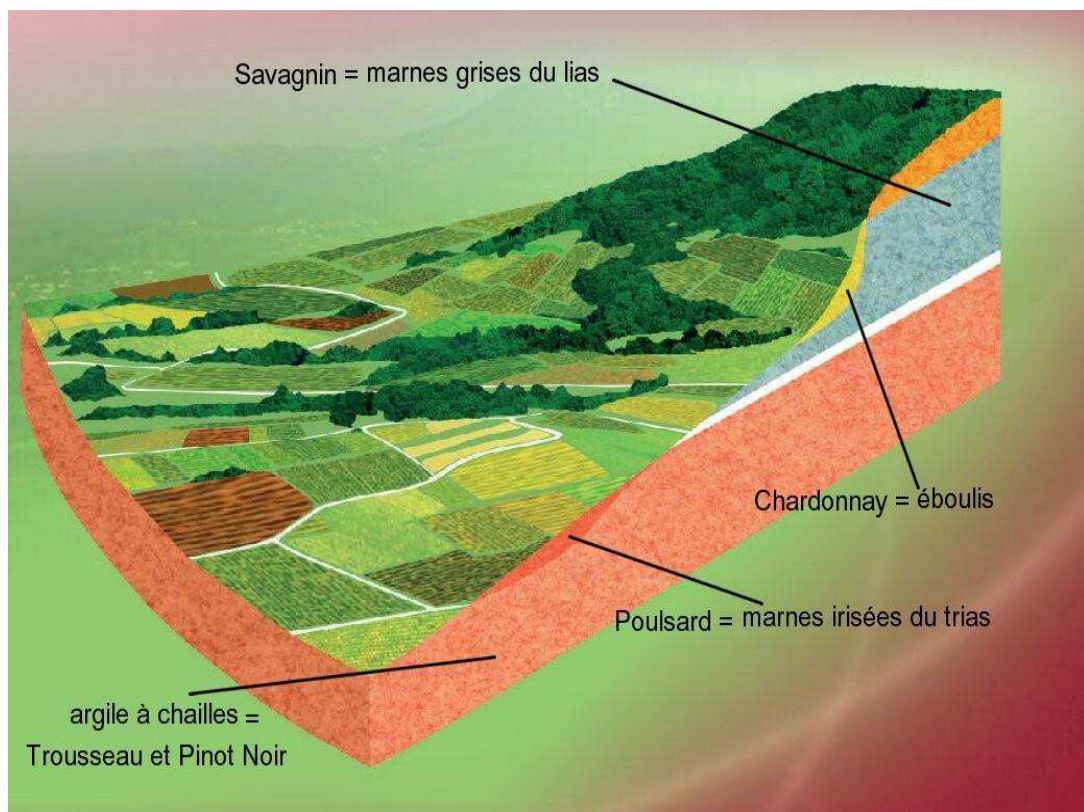


Domaine Désiré Petit - Jura

Proefavond 21 november 2015 door P. Brock

Ten oosten van Bourgogne en de Beaujolais, tegen de Zwitserse grens en op een onderbroken stook van zo'n 80 à 90 km tussen Salins les Bains in het noorden en Saint-Amour in het zuiden, vinden wij de wijngaard van de Jura. De wijngaarden zijn aan-geplant op de westzijde van de onregelmatige en verspreide helling met de naam "Revermont" en dit op een hoogte van 250 à 480 m. Het episch centrum van dit gebied, dat ook gekend staat als het graafschap Franche-Comté, is de stad Lons-le-Saunier.

Net als de Savoie is de Jura een klein wijngebied met enkele zeer typerende wijnen. Ongetwijfeld is dit een gevolg van een aantal factoren, waaronder zijn zeer uitgesproken continentaal bergklimaat met zéér koude winters en wisselvallige zomers met soms zeer warme dagen. Een andere factor is de bodemgesteldheid die varieert van blauwe, grijze of rode carbonaat- en kleihoudende mergel tot kalkachtige plateaus. En tot slot zijn daar ook nog de plaatselijke druiven.



Geschiedenis

Uit oude geschriften blijkt dat de wijnbouw er in de Middeleeuwen al roem genoot. Wijnen als Arbois, Château-Chalon en l'Etoile werden reeds zeer vroeg geprezen omwille van hun kwaliteit en bevonden zich op hetzelfde peil als deze van Beaune of Bordeaux.

Vóór de druifluis zijn verwoestingen aanrichtte, bedroeg de wijngaard van de Jura 20.000 ha. Thans heeft nog 10.000 ha recht op de AOP Jura maar is slechts 2.000 ha (waarvan 1850 ha in AOP) aangeplant. Veel werk werd verricht door Louis Pasteur die, als kind van de streek, in 1866 zijn studie over Wijn en Gisting publiceerde. Hij vond wijn de meest zuivere drank, zuiverder dan water. Omstreeks 1906 werden de eerste coöperatieven opgericht en in 1936 kregen de wijnen het AOC statuut.

Druiven

De Jura heeft naast de Pinot Noir en de Chardonnay, de bekende wijnstokken uit de Bourgogne, ook typische wijnstokken als de Ploussard (of Poulsard) en de Trousseau voor rode wijn, en de Savagnin voor witte.

Pupillin mag zowat beschouwd worden als de hoofdstad van de **Ploussard** of Poulsard. Deze rode druif met dunne schil wordt gebruikt voor rood, rosé en zelfs voor witte wijn. Zij is gevoelig aan meeldauw, grijsrot en oïdium. Het is een moeilijk te vinifiëren druif, immers, tijdens de vinificatie is zij zeer fragiel en gevoelig voor temperatuur schommelingen. Zijn wijnen zijn vaak lichtgekleurd en doen het goed bij charcuterie, gevogelte en kaas.



Trousseau is een laat rijpende druif, met diepere kleur en hoger tanninegehalte, die meer zon nodig heeft. Zijn totale aanplant bedraagt slechts 8%. Hij doet het vooral goed op stenige bodems die warmte vasthouden. Het betreft waarschijnlijk een natuurlijke kruising van de Duras en Petit Verdot. Er bestaat ook een witte mutatie, Trousseau Gris genaamd, die in de USA massaal werd aangeplant en daar gekend is als Gray Riesling. Wijnen van de Trousseau kunnen uitstekend ouderen en doen het goed bij stoofschotels, rood vlees, wild en kaas.



Savagnin, ook Naturé genoemd, is verwant met de Traminer uit de Elzas. Hij is de koning van de Jura en wordt bijna nergens anders ter wereld geteeld. Hij is de enige toegelaten druif voor de vin jaunes van Château Chalon en L'Etoile. Hij wordt vooral verbouwd op de meest dorre ondergronden van blauwe mergel of grijze leisteen, op die hellingen van de voor-Alpen die bedekt zijn met kalkhoudende elementen. Hij produceert kleine besjes die coulure gevoelig zijn. De roze Savagnin is in de Elzas beter gekend als Klevner, vooral in Heiligenstein.

Appellations

De Jura telt 7 gecontroleerde herkomstbenamingen waarvan 4 geografische en 3 voor producten, waarmee Crémant en Macvin bedoeld worden. Ze zijn in te delen als volgt :

Côtes du Jura: regionale AOC, die zich uitstrekt over de hele regio en 528 ha beslaat. Onder deze AOC worden alle types Jurawijnen gemaakt (behalve crémant, die een eigen AOC heeft) en met de nadruk op wit. Het deel bij Rotalier kent opvallend veel goede producenten.

Arbois: strekt zich uit over 812 ha, verspreid over 12 gemeenten, en is meteen ook de grootste wijngaard. Ze ligt vooral ten westen van de stad Arbois. Alle 5 de druivenrassen kom je hier tegen. Het is het beste deel van de regio voor rood. Het dorpje Pupillin, v/d ploussard druif, mag omwille van kwaliteitsredenen zijn naam naast die van Arbois op het etiket zetten.

Château-Chalon: zeer kleine AOC van slechts 48 ha, aan de voet van een majestueuze rotsparijs. Daarbovenop ligt Château-Chalon, een van de mooiste dorpjes van Frankrijk. Hier wordt alleen Vin Jaune gemaakt.

L'Étoile: ligt ten zuidwesten van Château-Chalon en is niet veel groter: 56 ha. De naam verwijst naar de fossiele zeesterren die er veel worden gevonden. Deze AOP brengt vooral droge witte wijnen voort, wat Vin Jaune en mooie Vin de Paille.

Crémant du Jura: crémant die volgens de méthode traditionnelle moet worden gemaakt van druiven geoogst binnen de AOC Côtes du Jura. Dat mogen alle vijf druivenrassen zijn, maar in de praktijk speelt chardonnay de hoofdrol. Met zo'n 20.000 hl per jaar één van de belangrijkste wijnen van de Jura qua volume (30% van de productie) en de laatste jaren van goed niveau en vooral aantrekkelijk geprijsd.

Macvin du Jura: slaat op versterkte wijn die gemaakt wordt op basis van 2/3 deel druivenmost, waarvan de vergisting wordt voorkomen of vroegtijdig gestopt door toevoeging van 1/3 deel alcohol. Dit product rijpt minstens twaalf maanden op hout. Het alcohol percentage varieert van 16% tot 22%.

Marc du Jura: is de meest recente appellation en slaat op de productie van eau-de-vie.

Domaine Désiré Petit

Tijdens de zomervakantie van 2015 werden de nodige contacten gelegd en een geschikte datum geprikt zodat Damien, kleinzoon van Désiré, deze bijzondere avond in persoon kon bijwonen. Ik had Damien, toen nog als jonge snaak – vers van de wijn schoolbanken, in 2007 reeds ontmoet op een degustatie bij Osiris en het mag gezegd, hun wijnen hadden een zeer goede indruk nagelaten.

Het domein werd opgericht door grootvader Désiré Petit in 1932. Het is gevestigd te Pupillin en is thans zo'n 25 ha groot, waarvan 21 ha wijngaard. Het is Désiré die start met de aanplant van Ploussard op de fameuze helling "Côte de Feule", een beslissing die zij zich thans niet beklagen. In 1970 nemen de broers Gérard en Marcel de toen

1,5 ha grote wijngaard over en doen grote investeringen die o.a. leiden tot uitbreiding van de wijngaarden. Zo verwerven zij in 1976 percelen in de Côtes du Jura alsook 3 ha te Grozon. Zij blijven verder investeren wat in 1990 leidt tot de uitbouw van een nieuwe cave en de huidige omvang van 25 ha. Sinds 2009 wordt het domein geleid door **Damien**, die instaat voor alles wat met de wijn te maken heeft, en **Anne-Laure**, zijnde zijn zus die zich het commerciële aspect aantrekt.

De wijngaarden zijn gelegen op hellingen tussen de 200 en 400 m hoogte en waarvan de hellingsgraad schommelt tussen de 10% en 40%. Sinds Damien aan het roer staat is men volledig overgeschakeld op biologische teelt en men werkt permanent met acht personeelsleden. Tijdens de pluk, die volledig manueel geschiedt, zijn er zo'n 50 plukkers aan het werk.



Crémant du Jura

We zetten de avond in met een Crémant, een wijn die inmiddels zo'n 30% van de productie uitmaakt in de Jura. 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.

L'Essen'ciel 2013 - AOC Arbois-Pupillin

Met deze wijn wijkt men af van de traditionele oxidatieve stijl. Hij wordt vervaardigd van de Savagnin druif, afkomstig van geselecteerde percelen van de hellingen Côte de Feule en La Chaux. De ondergrond bestaat uit klei/ kalk op blauwe en grijze mergel. De wijn geniet een traditionele vinificatie op foudres van 600 liter met battonnage gedurende 2 à 3 maanden. Bovendien, en hier zit hem de stijlbreek, wordt het deel dat verdampt wekelijks aangevuld met dezelfde wijn. Dit principe noemt men ouillé en Damien was bij de eersten om dit procédé toe te passen. De wijn krijgt tot slot nog een opvoeding op vat, waarvan 10% nieuw, gedurende 12 à 18 maanden.

Ploussard de feule 2013 - AOC Arbois-Pupillin

De ± 25 jaar oude Ploussard wijnstokken van Petit zijn aangeplant op de mooiste helling van de côte de Feule, met een ondergrond van klei/kalk op rode mergel, en hebben een zuid tot zuidoostelijke expositie. Het rendement voor deze wijn bedraagt 30 hl/ha. De druiven worden manueel geoogst en ondergaan een maceration carbonique (gisting onder koolzuurgas). Voor de productie van deze wijn worden geen sulfiet, suikers (chaptalisatie) of gistcellen toegevoegd.

Trousseau 2014 - AOC Arbois

De Trousseau druiven zijn afkomstig van ± 20 jaar oude stokken die zijn aangeplant op hellingen met een zuidwestelijke expositie. De bodem bestaat ook hier uit klei/kalk op rode mergel en het rendement bedraagt 45 hl/ha. De wijn blijft zo'n 12 maanden op 'foudres' alvorens hij op fles wordt getrokken.

Hierbij werd saucisse de Morteau geserveerd, een worst van varkensvlees die minstens 48 uur gerookt wordt op uitsluitend houtzaagsel van naaldhout en jeneverbessen.



Cuvée Tradition 2013 - AOC Arbois-Pupillin

Deze wijn wordt vervaardigd van 70% Chardonnay en 30% Savagnin druif. De druiven worden afzonderlijk gevinifieerd. Zo rust de Chardonnay gedurende 12 maanden op foudre (600 l), terwijl de Savagnin bijna 2 jaar onder een flor of 'sous voile' rust, waarbij 'le part des anges' niet aangevuld wordt. De uiteindelijke assemblage geschiedt pas bij botteling. Deze wijn zou het goed doen bij o.a. curry gerechten en escargots.

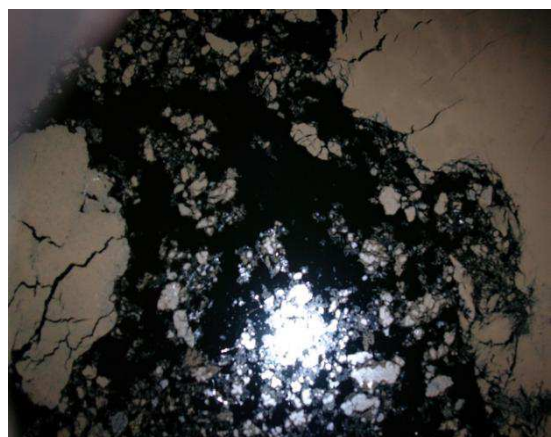
Savagnin 2011 - AOC Arbois-Pupillin

Gemaakt van 100% Savagnin die tijdens de vinificatie gedurende 3 jaar rust ‘sous voile’ op kleine foudres (228 l) waarbij ‘le part des anges’ niet wordt aangevuld. De wijn maakt zichzelf, zonder interventie van de wijnbouwer. ’t Is te zeggen, vanaf het ogenblik dat de wijn op vat gaat (januari na de oogst) is het de natuur die beslist of er zich een sluier ontwikkelt of niet. Het zijn de in de kelder, van nature, aanwezig gisten die daarvoor zorgen. De wijnbouwer beperkt zich in dit geval tot het bemonsteren van het vat (2 x per jaar) om de organoleptische samenstelling te controleren en te zien of de wijn in de juiste zin evolueert.

Château Chalon 2006

Vin jaune is ongetwijfeld de trots van de Jura. Zijn “roots” liggen in Château Chalon. Hij werd waarschijnlijk “uitgevonden” door een verstrooide of slordige wijnmaker die ergens een vat vergat te ouilleren (bijvullen) gedurende een langere periode. “Iets” heeft die wijn beschermd tegen overmatige oxidatie en dit maakt de wijn nu net zo speciaal. Vin Jaune wordt enkel gemaakt van laat geoogste Savagnin druiven (tweede helft oktober). Na een traditionele vinificatie wordt de wijn gedurende minstens 75 maanden of 6 jaar en 3 maand in vaten van 228 l (die liefst reeds Vin Jaune heeft bevat) opgeslagen. Ook hier ontstaat een flor en wordt het gedeelte dat bij het rijpingsproces uit de eiken vaten verdampft niet aangevuld. Door een gecontroleerde oxidatie ondergaat de wijn een langzame metamorfose. Van één liter wijn blijft na het proces 62 cl over. Vandaar dat deze wijn in de typische Clavelin fles (inhoud 62 cl) wordt gebotteld, verwijzend naar dit natuurlijk offer dat werd gebracht als dank voor zoveel hemelse gaven. Om de kwaliteit te garanderen kan zelfs beslist worden om in bepaalde jaren geen vin jaune te maken.

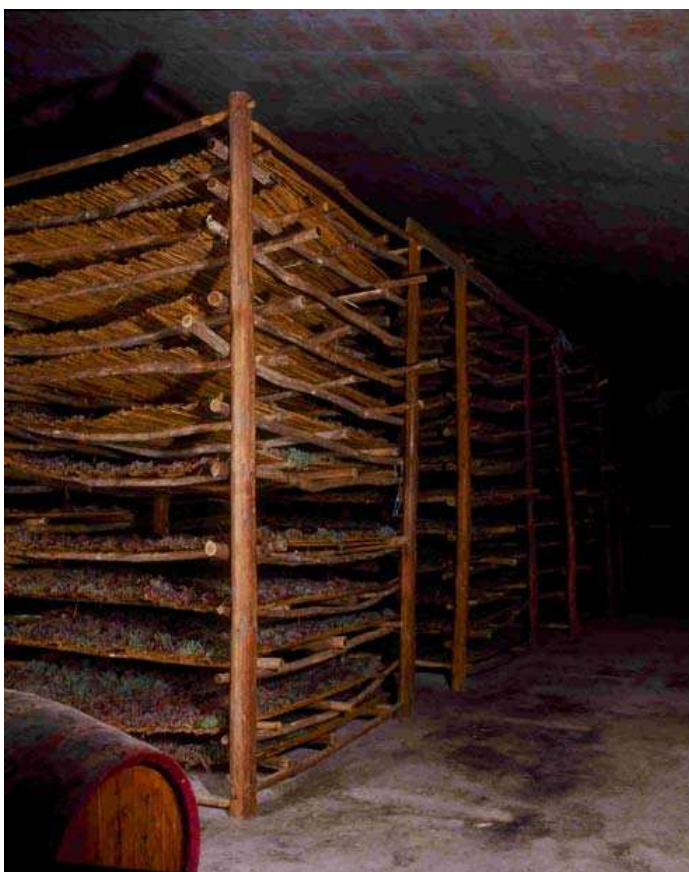
De Savagnin druiven van Petit zijn afkomstig van de lieu dit en Beaumont. De wijngaard heeft een ondergrond van blauwgrijze mergel met steenslag, afkomstig van de bovenliggende hellingen. Het rendement bedraagt 30 hl/ha.



Bij de Savagnin en de Château Chalon wijn kregen wij okkernoten en Comté geseerveerd. Een typische kaas uit de Jura met AOP statuut die aan strenge voorwaarden moet voldoen. Zo moet de melk van de Montbéliard koeien uit het Jura massief komen. Elke koe moet over minstens 1 ha grasland beschikken en zij mogen niet bijgevoerd worden met gefermenteerde producten (kuilgras, kuilmaïs).

Vin de Paille 2008 - AOC Arbois-Pupillin

Vin de Paille ziet het daglicht pas nadat aan een specifiek procédé is voldaan, want de wijn heeft aandacht en een zachte hand nodig. De voorkeursbehandeling begint al bij de oogst want alleen de mooiste trossen Ploussard, Chardonnay en Savagnin, die elk voor 1/3 aanwezig zijn, worden gekozen. De druiven worden dus tros voor tros geselecteerd en met de hand geplukt om nadien, gedurende 6 weken, maar in het geval van Petit gedurende 3 à 4 maanden, te worden gedroogd op roosters of een bed van stro in permanent gecontroleerde en verluchte kamers. Aldus verliezen de druiven tot 80% van hun vocht. Eind december, wanneer restsuiker zo'n 350 gr/l bedraagt, worden de rozijnen geperst. Men mag rekenen op ongeveer 15 tot maximum 18 l most uit 100 kg druiven. De fermentatie, waarbij uiteindelijk nog slechts 115 gr/l restsuiker overblijft, verloopt zeer langzaam en vervolgens krijgt de wijn een vatlagering (228 l) van 3 jaar. Deze van nature zoete wijn werd gebotteld in juli 2014.



Door deze lage rendementen en lange vinificatietijd zijn Vins de Paille niet goedkoop en worden ze aangeboden in halve flesjes van 37,5 cl. De meeste Vins de Paille zijn afkomstig uit Arbois.

Hij dient goed gekoeld te worden geserveerd, tussen de 5 en 8 °C, om het verhemelte lang te vullen. Je kan hem schenken op de twee uiteindes van de maaltijd, hetzij bij een ganzenlever of een 'magret' (eende- of ganzenborst) met kruiden of bij een dessert bord van schimmelpkazen of gekonfijte nagerechten. Ook met chocolade is hij een uitdaging. Bij deze wijn werd een morbier kaas geserveerd.



Besluit

Deze Jura avond was meer dan geslaagd. Iemand die daaraan durft te twijfelen verdient het wekelijks te worden bespoten met bordelese pap en dit tot deze ketterse gedachte voorgoed uit zijn geest is verdwenen. De aanwezigheid van wijnbouwer Damien was een grote meerwaarde. Hij liet ons immers beseffen dat in de Jura interessante, originele en zelfs echt grootse cuvées worden gemaakt. Zijn traditionele wijnen als Tradition, Savagnin en Château Chalon vond ik persoonlijk van een uitmuntende kwaliteit, op de voet gevolgd door zijn Vin de Paille, zijn Crémant en niet te vergeten de fruitgedreven L'Essen'ciel. Deze laatste cuvée vormt een duidelijke stijlbreuk, weg van het oxidatieve aspect. Als je echter ook in zo'n wijn finesse en lengte weet te brengen, dan weet je dat je als wijnbouwer goed bezig bent.

Wij danken dan ook Damien Petit voor zijn passage in Gent, voor zijn gedrevenheid bij het maken van wijn en het uitdragen van zijn passie. Wij danken hem tevens voor zijn traktaat van saucisse de Morneau en Comté kaas waardoor wij inzicht kregen in de samenhang van wijn en gerecht.

Wij danken tevens de heer Bernard De Vriendt die, met zijn wijnhandel Vitis Vin – gevestigd te Drongen – invoerder is voor de wijnen van het huis Désiré Petit. Ook hij leverde, door zijn aanwezigheid, een aanzienlijke bijdrage aan deze leerrijke avond, temeer ook hij, met de Morbier, een gulle schenker bleek.

Als uitsmijter, tot slot, een overzicht van de mogelijke combinaties wijn/gerecht

Les accords parfaits

	Le Crémant du Jura	Vins rosés	Vins rouges	Vins blancs floraux	Vins blancs typés	Vins Jaune	Le Macvin du Jura	Marc et Fine	
Apéritif	•			•	•	•	•	•	
Charcuterie, Fumés, Saucisse de Morneau		•	•						
Quiches, Soufflés		•		•					
Poissons grillés, Crustacés		•		•					
Cuisine exotique		•		•	•				
Viandes blanches		•		•	•				
Viandes et poissons crévés					•	•			
Grillades		•	•						
Viandes rouges, Gibier			•						
Comté, Mont d'Or, Morbier				•	•	•			
Fromages persillés, Bleu de Gex					•	•	•	•	
Desserts, Chocolats	•					•	•	•	
Digestif							•	•	
Température de service	6°	12°	15°	11°	13°	16°	8°	8°	16°