

Autrement Arbois Blanc



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 12.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Jura

APELACJA Arbois AOP

SZCZEP Savagnin

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 14,0 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Skoncentrowany aromat skórki cytrynowej, konfitowanej cytryny, dojrzałego jabłka i gruszki. W tle pojawiają się delikatne nuty ziół, białych kwiatów, gałki muszkatołowej oraz kredowej mineralności.

Smak:

W ustach wino jest pełne i intensywne, a jednocześnie świeże i wyraźnie zarysowane. Soczysta kwasowość łączy się ze słoną mineralnością, nutami cytrusów i białych owoców. Finisz jest długi, czysty i lekko ziołowy.

Potrawy:

Risotto alla milanese, sery dojrzewające (comté, gruyère, cheddar)

Więcej informacji:

Autrement powstaje w 100% ze szczepu Savagnin, pochodzącego z parceli obsadzonej w 1981 roku na bogatych w margiel zboczach Arbois. Winogrona są tłoczone bezpośrednio, a wino fermentuje na naturalnych drożdżach i dojrzewa przez 45 miesięcy w używanych beczkach o pojemności 500 litrów. Beczki są regularnie uzupełniane metodą *ouillé*, dzięki czemu wino zachowuje świeży, precyzyjny charakter bez dominujących nut oksydacyjnych. Produkcja opiera się na ekologicznej uprawie i minimalnej interwencji.

Domaine De Saint Pierre

DOMAINE
DE SAINT PIERRE

Fabrice Dodane studiował enologię w Beaune. Przez kilka lat pracował w spółdzielni winiarskiej w Pupillin, zanim w 1989 roku objął stanowisko winemakera i menedżera w Domaine de Saint Pierre. W 2011 roku, w wyniku przedwczesnej śmierci właściciela, udało mu się wykupić posiadłość. Od tego czasu poszerzył areal winnic – obecnie uprawia 7,5 hektara w apelacjach Arbois i Côtes du Jura. Proces przechodzenia na uprawę ekologiczną rozpoczął w 2002 roku, a w 2008 roku winnice uzyskały certyfikat Ecocert.

Od 2012 roku znacząco dopracował swój styl winifikacji, rezygnując z użycia siarki, z wyjątkiem sytuacji absolutnie koniecznych. Wszystkie jego wina fermentują wyłącznie na naturalnych drożdżach – czerwone w stalowych zbiornikach, a białe w dębowych beczkach o pojemności 400–600 litrów. Białe wina dojrzewają metodą tradycyjną „sous voile” (oksydacyjnie) lub metodą „ouillé” (uzupełnianie, w stylu burgundzkim). Ze względu na minimalne użycie siarki, wina zazwyczaj przechodzą fermentację malolaktyczną.

W ostatnich latach, z powodu coraz mniejszych zbiorów w Jurze wynikających z wiosennych przymrozków, Fabrice poszerzył swoje horyzonty, zaczynając kupować winogrona od zaprzyjaźnionych winiarzy, pracujących według jego rygorystycznych standardów – zarówno w Jurze, jak i poza nią. Le Dos d'Chat to jego linia win „glou glou” – lekkich, soczystych, bardzo pijalnych. Są one w większości winifikowane z całych kiści, z absolutnym minimum siarki.