

Vin Jaune



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Jura
APELACJA	Arbois AOP
SZCZEP	Savagnin
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	15,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	620 ml

Aromat:

Aromat zachwyca przede wszystkim mocą i trwałością ale też niezwykłym zróżnicowaniem wątków i jednoczesnej harmonii. Nuty orzecha włoskiego, migdałów, liści czarnej herbaty oraz mocnego akcentu słonego karmelu i zakwasu drożdżowego wyskakują wręcz z kieliszka ciągnąc za sobą nieco mniej intensywne niuansy suszonych moreli, chipsów jabłkowych, miodu gryczanego i skórki twardego dojrzewającego sera.

Smak:

Smak dorównuje zapachowi swoją intensywnością ale znacznie mocniej do głosu dochodzą wytrawność i kwasowość wina. Prezentuje wyraźnie oksydowany charakter, z mocno zaznaczonymi akcentami orzechowymi i drożdżowymi. Dają się też we znaki aromaty wynikające z dojrzewania w dębowych beczkach takie jak przyprawy korzenne czy brioche ale też suszone żółte owoce. Po chwili można się doszukać niespodziewanych niuansów kopry włoskiego, lubczyku i dawki słonego umami. Smak wina utrzymuje się w ustach niezwykle długo...

Potrawy:

Wędzony łosoś, tatar wołowy

Więcej informacji:

Vin Jaune to tradycyjny i niezwykle charakterystyczny rodzaj wina z regionu Jura. Sposób jego powstawania jest dość oryginalny - dębowe beczki wypełnia się winem w większości ale nie do końca, w związku z czym na powierzchni wina samorzutnie tworzy się *voile* czyli gruba na kilka milimetrów warstwa drożdży. To właśnie ten drożdżowy "kożuch" nadaje *vin jaune* tak specyficznego wymiaru.

Wino przygotowane jest wyłącznie ze szczepu Savagnin. Ręczny zbiór owoców do jego produkcji nastąpił bardzo późno, już po zbiorach innych winogron, w celu zapewnienia satysfakcjonującej dojrzałości. Po fermentacji wino dojrzewało w dębowych beczkach przez okres 6 lat i 3 miesięcy.

Ciekawostką jest też butelka typu clavelin - charakterystyczna butelka o pojemności 620 ml, do której wlewa się żółte wina z Jura. To właśnie taka objętość wina (z każdego 1 litra) pozostaje po ponad sześciu latach dojrzewania w beczkach wymaganego przepisami apelacji. Reszta zwyczajnie wyparowuje!

W taki sam sposób (ale w znacznie cieplejszym klimacie) powstają niektóre hiszpańskie sherry.

Domaine Rolet

Domaine Rolet to renomowany producent win z francuskiego regionu Jura, którego winnice rozciągają się na powierzchni około 65 hektarów. Uprawiane są tu tradycyjne dla tego obszaru szczepy winorośli, takie jak Savagnin, Poulsard, Trousseau oraz Chardonnay. Rozpoznawalność zawdzięcza tak bardzo charakterystycznym dla Jury Vin Jaune i Vin de Paille ale też nietuzinkowym winom czerwonym oraz musującym Crémant.

Domaine Rolet pozostaje wierne filozofii niskiej interwencji, co pozwala zachować autentyczny, niepowtarzalny charakter tworzonych win. Ich produkty to doskonały wybór dla miłośników wina poszukujących oryginalnych i nieoczywistych smaków.