

Sophie Kopetzki, Oenologue

Les vins du Jura



Ploussard 2016

<u>Appellation</u>	Arbois
<u>Type</u>	Rouge
<u>Producteur</u>	Domaine Daniel Dugois
<u>Elevage</u>	Vendange manuelle, 8 mois en fûts bourguignon de plusieurs vins
<u>Cépage</u>	100% Ploussard
<u>Robe</u>	Rubis clair, disque brillant, un peu d'évolution, belles larmes
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : très ouvert, fruits rouges, 2d nez : framboise, épices
<u>Bouche</u>	Bel équilibre, tanins fondus, minéralité, épices, belle longueur.
<u>Accord</u>	Volailles, viandes blanches, apéro-charcuterie
<u>Degré</u>	12,5°
<u>Tarif</u>	11 €



Trousseau des dames 2016



<u>Appellation</u>	Arbois
<u>Type</u>	Rouge
<u>Producteur</u>	Domaine Frédéric Lornet
<u>Cuvée</u>	Trousseau des Dames
<u>Elevage</u>	Sélection de ceps,
<u>Cépage</u>	100% Trousseau
<u>Robe</u>	La robe reste claire, mais plus foncée que le précédent. Rubis foncé. Larmes fines, disque brillant. Pas d'évolution.
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : ouvert, fruits noirs, cassis, mure, 2d nez : vanille, poivre, côté fumé, floral, minéral
<u>Bouche</u>	Ample, petits tanins fondus. Très droit, fraîcheur,
<u>Accord</u>	Poissons en sauce, champignons, fromages du Jura (beaufort, morbier...)
<u>Degré</u>	13°
<u>Tarif</u>	14,5 €

Naturé 2017



<u>Appellation</u>	Arbois
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Producteur</u>	Domaine Frédéric Lornet
<u>Elevage</u>	Ouillage régulier
<u>Cépage</u>	100% Savagnin
<u>Robe</u>	Or gris, larmes lentes, disque brillant
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : belles notes de chèvrefeuille, de jasmin et de résine, mentholé 2d nez : poire et la banane sèche.
<u>Bouche</u>	Attaque franche, bel équilibre, minéralité tendue et le gras en bouche. La finale est sur la menthe et citronnée.
<u>Accord</u>	Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau) Cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne) Des fromages de caractère, affinés et aux arômes puissants Les fromages à pâtes dures (cantal, tome, comté, salers)
<u>Degré</u>	13°
<u>Tarif</u>	14 €



Savagnin 2014

<u>Appellation</u>	Arbois
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Producteur</u>	Domaine Frédéric Lornet
<u>Elevage</u>	Pas d'ouillage, vignes de 25 ans, sur marnes. En fut de chêne de 228 l pour 3 ans.
<u>Cépage</u>	100% Savagnin
<u>Robe</u>	Or jaune, disque très brillant, larmes presque statiques
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : noix fraîche, coque d'amande fraîche, plein de fruits secs, huile d'olive, 2d nez : coing, pain d'épice, pomme, banane, curry, cannelle,
<u>Bouche</u>	Très belle acidité, beaucoup de volume, minéralité, finale énorme
<u>Accord</u>	Comté, coq au vin jaune et aux morilles
<u>Degré</u>	18°
<u>Tarif</u>	18 €



Vin jaune 2011

<u>Appellation</u>	Arbois
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Producteur</u>	Domaine Daniel Dugois
<u>Elevage</u>	Vieillit pendant 6 ans en fût de chêne en milieu oxydatif.
<u>Cépage</u>	100% Savagnin
<u>Robe</u>	Or blanc, grande brillance,
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : nez intense et complexe qui laisse exploser des arômes variés : noix sèche, amande, pomme, curry et céleri frais, pain d'épice. 2d nez :
<u>Bouche</u>	Attaque simple et fraîche, l'évolution est ample et grasse. En finale, on retrouve toute la palette des arômes de nez, souligné d'une belle minéralité.
<u>Accord</u>	Comté
<u>Degré</u>	14°
<u>Tarif</u>	32 €



Vin de paille

<u>Appellation</u>	Arbois
<u>Type</u>	Blanc liquoreux
<u>Producteur</u>	Domaine Daniel Dugois
<u>Elevage</u>	Assemblage de chardonnay, trousseau, ploussard et savagnin. Sur claies pendant 3 à 5 mois. En fût de chêne pendant 5 ans.
<u>Cépage</u>	Chardonnay, Trousseau, Ploussard et Savagnin
<u>Robe</u>	Or rouge, cuivré, ambré, larmes abondantes, disque très brillant
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : fruits confits, figues, cire, miel, pain d'épice 2d nez : abricot, datte
<u>Bouche</u>	La bouche est bien équilibrée entre les sucres et l'acidité. Très très grande longueur.
<u>Accord</u>	Chèvre, tarte caramélisée à l'abricot (il faut amener de l'acidité), ou seul.
<u>Degré</u>	14,5°
<u>Tarif</u>	19,5 € les 37,5 cl