

# WINE TRASSE

## Jean-Pascal & Peggy Buronfosse Entre-Deux Savagnin

**Producent:** Jean-Pascal & Peggy Buronfosse

**Klassifikation:** Arbois, Jura

**Druvsort:** 100 % Savagnin Jaune +  
Savagnin Vert.

**Vitikultur:** Jordmånen består av kalksten  
och mærgel.

**Vinifikation:** Druvorna skördas för hand.  
Jäser och vilar sen 18 mån på neutrala  
franska ekfat om 350 liter, med en liten  
andel nya fat.

**Övrigt:** Paret Jean-Pascal & Peggy  
flyttade till La Combe de Rotalier år  
1999 efter att de hade tröttnat på  
storstadslivet. De båda kommer  
ursprungligen från Lyon och är utbildade  
inom jordbruk och odling. Till en början  
jobbade de med djurhållning och  
grönsaksodling på olika gårdar i  
Rotalier. De föll helt pladask för byn  
och området som ledde att de ville  
etablera sig och hus. Jean-Pascal jobbade  
de första åren även som lärare på  
jordbruksskolan i Lons-le-saunier, där  
han bland annat lärde ut hur man plöjer  
och arbetar med häst i vingårdar och  
annan odling idag. Året efter flytt,  
2000, köpte de den första egna marken som  
var en del av en vingård på 0,7 ha.  
Drömmen var att skapa ett nytt liv på  
landet där de kunde odla sina egna  
ekologiska grönsaker och föda upp höns  
och kaniner. Efter några år hade de  
lyckats köpa till mer mark och 2005  
konverterade de sina då 4,5 ha vingård  
till ekologisk odling och hade  
certifieringen klar år 2007. De tar även  
steget vidare och arbetar med  
biodynamiska metoder (ej certifierade).

Förutom att göra fantastiska och  
naturliga viner är ett av deras mål är  
att öka mångfalden ute i vingårdarna och  
därför ser de alltid till att plantera  
många olika kloner av de olika  
druvsorterna de jobbar med. De toppar upp  
sina viner = Ouillé, förutom Vin Jaune  
som ligger under flor = sous voile.

