

WINE TRASSE

Jean-Pascal & Peggy Buronfosse
L'Attente Vin Jaune

Producent: Jean-Pascal & Peggy Buronfosse

Klassifikation: Arbois, Jura

Druvsort: 100 % Savagnin

Vitikultur: Druvorna kommer från en 3,6 ha vingård med 70-åriga rankor. Jordmånen består av lera och kalksten.

Vinifikation: Druvorna skördas för hand. Jäser på neutrala ekfat. Lagras sen 6 år och 4 månader på samma fat, lagstadgad lagringstid för att göra Vin Jaune, utan att toppas upp = sous voile. Buteljeras utan filtrering och ingen tillsatt svavel.

Övrigt: Vin Jaune buteljeras alltid i en s.k. "clavelin" flaska. Flaskan rymmer 62 centiliter, den mängd vin per liter som blir kvar i faten när vinet lagrats i 6 år och 4 månader.

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.

