

2 x 2016 Savagnin En Quatre Vis - Domaine des Marnes Blanches, Sainte Agnés

Géraud och Pauline Fromont träffades när dom studerade vitikultur 2006. Eftersom dom båda är födda och uppvuxna i Jura var valet självklart att det var här dom skulle göra vin. Idag har dom totalt 10 hektar utspritt på tre byar i södra delen av Jura; Cesancey, Vincelles och Sainte Agnés. Samtliga vingårdar har stor halt av kalksten och stockarna har generellt nått hög ålder. Dom jobbar hårt i vingården för att odla fram bästa möjliga druvmaterial utan besprutning eller tillsatser i vineriet. Resultatet blir viner som verkligen uttrycker sitt ursprung och terroir.

Stilmässigt gör dom både den modernare stilen med upptoppade fat, "ouillé" samt den traditionella "sous voile" där vinet får ligga under ett jästtäck som ger väldigt karaktäristisk stil. 2016 En Quatre Vis är ett vin som görs efter den förstnämnda metoden.

Jord: Vit mägerl och kalksten från Cesancey

Druva: Savagnin

Appellation: Côtes du Jura

Ålder på rankorna: 60 år

Vinifiering: Direktpress innan fermentering, därefter får vinet ligga 11 månader på gamla 225-liters fat inna buteljering.

Beskrivning: Rent, mineraldrivet med hög syra. Gott att dricka nu men sparas med fördel ett par år för att vinet ska mjukna och aromerna öppna upp sig.

2 x 2016 Chardonnay Les Brulées - Domaine de Saint Pierre, Arbois

8 km väst om Arbois, i byn Mathenay, hittar vi Fabrice Dodane. Han har gjort vin här sedan 1989 men det var inte förrän 2011 som han tog över ansvaret för denna egendom. Certifierad ekologisk sedan 2008 men han ändrade riktning mot ett mer naturligt förhållningssätt långt innan det.

Totalt har han 6,5 hektar vingård med mestadels Chardonnay och Savagnin, men även lite av den inhemska röda druvan Poulsard samt Pinot Noir.

Jord: Vit mägerl och kalk.

Druva: Chardonnay

Appellation: AOC Arbois

Ålder på rankorna: 30 år

Vinifiering: Direktpress innan fermentering, därefter ligger vinet 12 månader på gammal 500-liters fat.

Beskrivning: Intensiv frukt med fyllig kropp som balanseras med härlig fräschör. Detta vin är gjort "ouillé" alltså med upptoppade fat så inget flor (jästtäck) bildas. Det kan beskrivas som burgundiskt i stilen även om det inte är någon tvekan om att ursprunget är Jura. Lagras helst 2-10 år men **vill man dricka det redan nu så rekommenderar vi att vinet hålls på karaff och får lufta i någon timme eller två innan det serveras.**

1 x 2013 Chardonnay Vieilles Vignes - Joseph Dorbon, Vadans

Det är endast Joseph Dorbon som gör vin i den lilla byn Vadans, strax utanför Arbois. Letar man efter den unika "Vadansterroiren" har man alltså hamnat rätt här.

Dessa två hektar vingård där Joseph odlar sina druvor, planterades av hans farfar och vinstockarna är mellan 60-80 år gamla. Joseph är den första i familjen att göra vin under egen etikett, både hans far och farfar sålde iväg druvorna.

Jobbet i vingården sker utan bekämpningsmedel och marken plöjs med hjälp av häst. Här är det endast traditionell vinmakning som tillämpas och vinerna får ligga lång tid i hans medeltida källare under flor innan de buteljeras och släpps för försäljning.

Jord: Kalksten och gul mörgel

Druva: Chardonnay

Appellation: AOC Arbois

Ålder på rankorna: 80 år

Vinifiering: Direktpress innan fermentering. Därefter läggs vinet på gamla 500-liters fat utan att toppas upp helt och hållet så det bildas ett naturligt jästtäck, så kallat flor, och ger vinet dess speciella karaktär.

Beskrivning: Intensiv gul frukt med elegant nötighet, hög syra och salt avslut. Prova detta vin med en bit hårdost såsom Comté eller Gruyère för en klassisk kombination. Passar också utmärkt till den rustika och lokala gryta som man gör med Bressekyckling och murklor som får kokas i grädde och Vin Jaune.

1 x 2015 Pinot Noir La Pépée - Les Bottes Rouges, Arbois

Jean-Baptiste Menigoz är en före detta gymnastiklärare som bytte karriär när han förälskade sig i vin 2002. Han började med att jobba för andra vinbönder i området innan han utbildade sig till oenolog 2009. Ett par år senare kände han sig redo för sitt eget projekt och började göra vin från 2 hektar.

Idag har Jean-Baptiste totalt 7 hektar som han och hans partner Florian Kleine Snuverink brukar på kullarna ovanför Arbois. Florian, som är före detta restaurangägare i Amsterdam, började 2015 efter att hon praktiserat hos vinmakare i Beaujolais.

Dessa två jobbar passionerat åt samma håll, att genom deras viner få fram och återspegla bästa möjliga uttryck av varje del av deras olika vingårdar.

Jean-Baptiste och Florian gör än så länge endast viner i den modernare, upptoppade stilen och jobbar med alla druvor som odlas i området; Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau och Pinot Noir.

Jord: Kalksten och mörgel

Druva: Pinot Noir

Appellation: AOC Arbois

Ålder på rankorna: 50 år

Vinifiering: Klasarna avstjälkas och får sedan jäsa med skalen i 30 dagar. Efter försiktig pressning får vinet jäsa ytterligare några dagar för att sedan läggas på ståltank och 500-liters i ett år innan blandas och buteljeras.

Beskrivning: Friskt och lätt men med viss struktur. Röda bär, jord och rosor i doften. Vinet är redo att drickas nu men kan sparas 5-10 år.