

Vinprovning av viner från Jura 6 december 2019

1 Arbois	Chardonnay	2015	199:-	13%	nr7312901
2 Côtes du Jura Blanc	Chardonnay/Savagnin	2012	249:-	13,5%	nr 77395
3 Domaine du Pèlican	Savagnin Ouille	2017	299:-	12,5%	nr 92446
4 Vieilles Vignes	Poulsard	2016	199:-	13%	nr 7689201
5 Arbois	Trousseau	2014	139:-	13%	nr7219801
Côtes du Jura	Chardonnay	2018	119:-	13%	nr 2292



Jura är en av Frankrikes mer okända regioner, beläget mellan Bourgogne i väster och Schweiz i öster. Landskapet är mycket vackert. Det är en liten region mest känt för Crémant de Jura. Antalet druvsorter och appellationer är begränsat vilket gör området ganska lättöverskådligt. Jura har några egna specifika druvsorter som knappast odlas någon annan stans. Vinerna är speciella och väl värda att lära känna. Det här blir första gången som vi provar dem.

Avslutade provningen med Kyckling Marengogryta med små lökar, champinjoner och potatis.

Tackar våra egna provningsledare Harald Riddersand och Torbjörn Persson för en intressant och spännande provning. Mer Blad 2

DRUVSORTER

POULSARD (ploussard) (20-25 %) – odlas nästan enbart i Jura

Druvan har tunna skal och ger viner med ljus färg

PINOT NOIR (8-10 %) – ger ljusa och lätta viner

TROUSSEAU (5%) – odlas nästan enbart i Jura

Aromatisk, tjockskalig, tanninrik druva.

CHARDONNAY (45 %) – vanligen ekade liksom i Bourgogne

SAVAGNIN (15 %) – Juras egen aromatiska druvsort.

VINTYPER OCH VINSTILAR

RÖTT – lätta på Poulsard och Pinot Noir, mer tanniner i Trousseau

VITT – Torra gjorda på Chardonnay och Savagnin

MOUSSERANDE – Crémant de Jura (årets mest prisvärda bubbel enligt senaste Munkskänken, Tissot-Maire Extra Brut)

VIN DE PAILLE – sött vin som görs på både gröna och blå druvor som torkats före pressning. Kan jämföras med Vin Santo.

VIN JAUNE – orangevin som görs på Savagnin. Lagras minst 6 år. Kan bli mycket gamla utan att tappa smaken. Jästtäckte.

MACVIN DE JURA – Görs på sent skördade druvor. Lagras minst 12 månader. Druvsprit tillsätts musten efter jäsningen.