

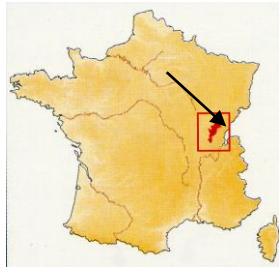


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

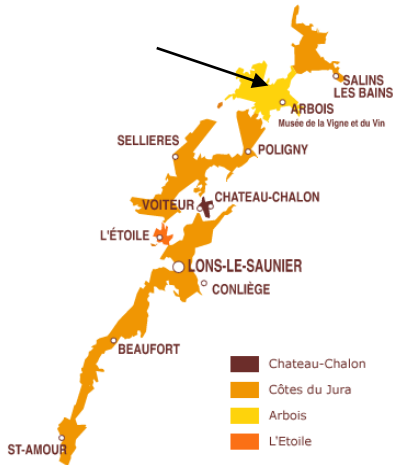
Appellation
A.O.C. Arbois
Vin de Paille
Producteur : Fruitière Viticole d'Arbois
<http://www.chateau-bethanie.com/>



Région
Jura
Sous région

Situation géographique
 Au nord de Poligny

Millésime
 Note :



Principaux cépages
 Chardonnay – Savagnin
 Poulsard
Nature du sol
 Mince bande de terres argilo-calcaires qui épouse les coteaux de marnes bleues, grises et rouges du Revermont
Climat
 Rigoureux (semi continental avec des hivers froids), ensoleillement faible et pluie assez abondante

Observations

- A.O.C. depuis 1936.
- Superficie de 840 Ha pour une production de 37600HI soit un rendement de base de 44 HI/Ha.
- Le rendement de base pour le vin de paille est fixé à 20 HI/Ha.
- Un seul département : le Jura.
- Née du celte "ar" et "bos" signifiant "terre fertile". Citation : "Le vin d'Arbois, Plus on en boit, Plus on va droit"
- Vin de Paille (liqueureux) : les raisins sont passerillés (séchés, 6 semaines minimum, jusqu'à 5 mois) sur de la paille. Il doit rester en élevage pendant 3 ans minimum.
- Potentiel de garde de plus d'un siècle.
- Servir entre 10° et 13° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	<input type="checkbox"/> Viandes blanches	■
Charcuteries	<input type="checkbox"/> Viandes rouges	<input type="checkbox"/>
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	■ Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Petits Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts chocolat	■
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	■

Originalité
 Essayer sur les poissons de rivière ou les plats exotiques (cuisine créoles et indiennes) ou de manière plus classique sur la cuisine du Jura.

Remarque : En 1906, alors que le vignoble jurassien se redresse à peine de la crise phylloxérique, les vins du midi lui assènent le coup de grâce par une concurrence impitoyable. Les vignerons arboisiens décident alors d'une historique grève de l'impôt et de la mise en commun de leurs outils de vinification : ils créent le 04 janvier une des premières coopérative vinicole de France. Passés les conflits et balbutiements organisationnels des débuts, la Fruitière Vinicole d'Arbois se détermine clairement dans la recherche de qualité du raisin. Il est notamment établi la rémunération des vignerons en fonction de la qualité du raisin apporté et la sélection stricte des 5 meilleurs cépages. Ainsi, le 15 mai 1936, Arbois devient la première AOC française pour ses vins et alcools. En 1969, la Fruitière Vinicole d'Arbois se dote de chais et d'installations performantes dans l'enceinte du parc du Château Béthanie. La cave à Savagnin d'une capacité de 3000 pièces (fûts bourguignons de 228 litres) est créée en 1993 sur le site de la première cuverie. La Fruitière Vinicole d'Arbois jouit d'une situation tout à fait privilégiée pour appliquer une politique de sélection des cuvées car elle dispose de volumes importants. On produit approximativement 700 hectolitres de vin de paille. On le retrouve sous les appellations Côtes du Jura, Arbois et Etoile.