



Wijnimport Divino



Land : Frankrijk

Regio : Jura

Vinificatie :

natuurlijke wijnbouwer

Druivensoorten :

chardonnay

savagnin

trousseau

poulsard

**Amelie
Guillot**

Arbois Chardonnay VV

Savagnin

Vin jaune

Trousseau en Tartot

Poulsard



De wijnhoofdstad van de Jura is Arbois, een terroir dat bekend staat om zijn buitengewone "vin jaune" en "vin de paille". Arbois is een klein stadje dat de eerste Franse AOC was. De oorsprong van de naam is Keltisch "ar" en "bos", wat "vruchtbaar land" betekent. Op het gebied van wijn komt deze vruchtbaarheid tot uiting met producten met een uniek karakter, waarvan de kwaliteiten en uniciteit zich voortdurend bevestigen. De ondergrond is mergel en is rijk aan mineralen die de typische vochtigheid van de Jura kunnen behouden, de wijngaarden worden beschermd tegen koude wind door kalkstenen rotswanden.

Het gebied is meer geschikt voor rode druivensoorten, vooral de uitzet, gevolgd door poulsard en pinot noir. Onder de andere druiven vinden we heida, naturé, païen die echter savagnin zijn, en chardonnay. De hardheid van het gebied maakt het essentieel om ervoor te zorgen dat de wijngaarden een goede blootstelling aan de zon hebben, daarom krijgen we rijen op hellingen die zelfs hoger zijn dan 40%.

Een producent in de Jura-regio die ons de maximale uitdrukking kan geven van dit glooiende gebied van heuvels en rijk aan fossielen vermengd met kalksteen, van zijn klimaat, van deze nog bijna middeleeuwse wijntraditie; en met Amélie Guillot kunnen we met trots zeggen dat we hebben gevonden wat we zochten op het hoogste kwaliteitsniveau.

Dit Domaine, dat een paar decennia lijkt stil te hebben gestaan, maakt duidelijk dat om geweldige lokale wijnen te produceren, het helemaal niet nodig is om een luxe kelder te hebben.

Er is een anekdote die kan worden gerapporteerd op het label van Arbois, en het is: "Le vin d'Arbois, plus on en boit, plus on va droit!"

Het domein van Amélie Guillot is nog geen 4 hectare groot, maar dit stelt haar wel in staat om het te bewerken op de oude traditionele manier en zo natuurlijk mogelijk. Ze gebruikt enkel autochtone gisten en plukt alles manueel. De lagering gebeurt op oude vaten en het hele proces door werkt ze zonder sulfieten aan toe te voegen. Dit alles resulteert in fijne, elegante en aromatische wijnen.

Amélie startte haar kleine domein in 1995 met de aankoop van 2 hectare 40 jaar oude wijnstokken in Molamboz. Zelf afkomstig uit Bourgogne kreeg ze de passie voor Jura-wijnen enkele jaren daarvoor te pakken tijdens stages in dit onvergetelijke wijngebied. In de kelder lijkt het soms alsof de tijd heeft stilgestaan. Met haar gezellige down-to-earth mentaliteit papt ze de etiketten nog zelf met borstel en lijm.

Momenteel bewerkt Amélie 3,25 hectare in en rond Molamboz, in de regio Arbois. Ze heeft er wijnstokken van chardonnay, savagnin, poulsard en trousseau.

Om de wijnen zo zuiver mogelijk te houden maakt Amélie wel de keuze om ze zacht te filteren.

De Chardonnay die uit de kelder van Amélie Guillot komt, komt van wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van 65 jaar.

De vinificatie gebeurt met een mix van Jura en Bourgondische stijl. De rijping vindt plaats gedurende 12 maanden plaats in gebruikte vaten. Dit kenmerkt de wijn met kruidige en tegelijkertijd ronde tonen.

Deze chardonnay is heel aromatisch in de neus, zeer elegante en voldoende mineraliteit.

We vinden er toetsen in terug van sappige citrus, perzik en witte vruchten verbonden met een vleugje boter en noten.

