

Paul Benoit et Fils
La Chenevrière
Rue du Chardonnay
39600 Pupillin
Tél. +33 (0)3 84 37 43 72
Fax +33 (0)3 84 66 24 61

www.paulbenoitetfils-pupillin.com

L'exploitation de Paul Benoit et Fils existe depuis 1976. Elle compte 13 ha répartis sur les meilleurs coteaux.

Orientés Sud, Sud-Ouest, ces coteaux prospèrent sur des marnes bleues, propices à la production des vins blancs, rosés, rouges, Vin Jaune, Vin de Paille.

Les rendements sont de l'ordre de 40 hl/ha. Croyant beaucoup plus à la qualité du terroir et du raisin qu'au matériel, les caves sont traditionnelles et composées de foudres pour le vieillissement des vins rouges, et de pièces de chêne pour celui des Vins Jaunes.

Dégustation de 16 vins, 7 dans les caves et 9 pendant le casse-croûte vigneron.

1. Arbois, Rosé du Jura, Poulsard, 2010.
Macération de quelques heures.
Produit un Rosé de style Tavel.
2. Arbois, Poulsard, 2010.
Rouge très clair.
Très gourmand.
3. Arbois, Trousseau, 2010.
Couleur rouge rubis.
4. Arbois Pupillin, Pinot noir, 2009.
5. Arbois Pupillin, Pinot noir, « La Grande Chenevrière », 2010.
Vin très fruité et belle fraîcheur.
Garde de 5 à 10 ans.
A boire sur viandes en sauce, viandes rouges.

Tous les rouges goûtés sont très fins, avec des tanins soyeux et bien fondus.

6. Arbois Pupillin, Chardonnay, 2010.
7. Arbois Pupillin, Chardonnay, 2007.
Finesse, onctuosité et rondeur.
Garde de 10 à 15 ans.
Accompagne entrées, crustacés et poissons.

Puis nous avons quitté les caves, et rejoint le caveau pour notre Casse-croûte vigneron comprenant :

- de la Terrine de gibier maison
- du Saucisson de porc et gibier maison
- de la Saucisse de Morteau séchée
- du Jambon cru
- du Comté
- du Morbier
- de Marmelade de pommes maison
- et d'un gâteau maison.

Pour accompagner ce casse-croûte nous avons bu :

8. Crémant du Jura, Troy de Meslay
(Le fils Benoit est rugbyman)
Délicat et fin.
9. Arbois Pupillin, Ploussard, 2003.
Arômes de pruneaux cuits.
10. Arbois Pupillin, Ploussard, 2005.
Rouge gouleyant et charmeur aux arômes de petits fruits rouges.
Accompagne charcuterie, grillades et volailles.
11. Arbois Pupillin, Savagnin, « La Loge », 2007.
Savagnin ouillé et vinifié à 100% dans du bois neuf.
Gras et expressif, arômes de vanille.
A servir sur crustacés, st jacques poêlés, sandre beurre blanc, poissons, fromages.
12. Arbois Pupillin, Savagnin, 2005.
Savagnin ouillé.
13. Arbois, Vin Jaune, 2004.
Nez et goût de noix, noisette, amande.
Garde 100 ans et plus.
14. Macvin du Jura.
ou la liqueur galante qui plaît aux Dames.
15. Arbois, Vin de Paille, 2007.
Elaboré à partir des 3 cépages Chardonnay, Savagnin et Ploussard.
Les grains sèchent sur des clayettes pendant 4 mois.
16. Eau de vie de Gentiane, 2008, de la famille Forestier dans le Haut-Doubs.