

Domaine de la Renardière.
Laurence et Jean-Michel Petit
Rue du Chardonnay
39600 Pupillin
Tél. +33 (0)3 84 66 25 10

Domaine familial créé en 1990 de 7 ha répartis ainsi :
50% rouges

- 30% Ploussard,
- 10% Trousseau,
- 10% Pinot noir,

50% blancs

- 35% Chardonnay,
- 15% Savagnin,

le Domaine de la Renardière produit l'ensemble de la gamme des vins d'Arbois-Pupillin.

Le terroir de Pupillin riche en marnes rouges lui permet de tirer le meilleur potentiel du cépage Ploussard. Pupillin est d'ailleurs surnommée « Capitale mondiale du Ploussard ».

Cuvées spéciales, expérimentations diverses sont la raison d'être du domaine.

35.000 bouteilles sont commercialisées chaque année.

Partisan de l'enherbement des parcelles, 1 rang de vignes sur 2, et du travail du pied de vigne, les racines poussant en surface sont coupées afin de pousser la vigne à aller puiser ses ressources en profondeur. Jean-Michel Petit pratique également les vinifications et élevages parcellaires.

Dégustation de 12 vins.

1. Arbois Pupillin, Chardonnay, parcelle « les Vianderies », 2011.
Le chardonnay est présent dans le vignoble d'Arbois depuis le 14^{ème} siècle.
La parcelle « les Vianderies » est un sol à dominantes de marnes.
Ce vin est encore en fût.
2. Arbois Pupillin, Chardonnay, parcelle « Jurassique », 2011.
La parcelle « Jurassique » est un sol calcaire.
Ce vin est encore en fût.
3. Arbois Pupillin, Chardonnay, parcelle « Jurassique », 2010.
Sol calcaire.
Belle acidité et minéralité. Arômes d'agrumes.
A savourer en apéritif, sur des poissons, des plats exotiques ou des fromages.
4. Arbois Pupillin, Chardonnay, parcelle « les Vianderies », 2008.
Sol de marnes.
Rondeur, élégance et minéralité.
A servir à l'apéritif, sur des St-Jacques, poissons, volailles.
5. Arbois Pupillin, Savagnin, parcelle « les Terrasses », 2010.
Exposition plein sud.
Savagnin ouillé.
Notes d'agrumes, de fleurs blanches, minéralité.

A essayer en apéritif, sur une entrée de poissons ou sur un plat exotique.

6. Arbois Pupillin, Ploussard, 2009.
Vin rouge, mais ce cépage peu coloré peut aussi rentrer dans l'élaboration de vins rosés.
7. Arbois Pupillin, Trousseau, 2010.
Cépage rare et exclusivement jurassien, le Trousseau exprime le fruit et les épices.
Vin très friand, légèrement perlant, sur le fruit, prêt à boire sur des viandes grillées ou roties, un tajine ou des fromages.
C'est aussi un vin de garde.
8. Arbois Pupillin, Pinot noir, « Grande réserve », 2009.
Elevage en fût pendant 18 mois.
Puissance et fruité, prêt à boire et pouvant vieillir 10 ans et plus, c'est un vin de garde, un vin d'hiver à accorder avec une viande rouge, un gibier ou un fromage.
9. Vin rouge sans étiquette date supposée entre 1925 et 1948 ?
Hélas, trop tard ! Arôme désagréable de mercaptan.
10. Arbois Pupillin, Savagnin, 2007.
Terroir de marnes bleues, marnes grises.
Ce vin est resté 40 mois sous voile.
Il a gardé une couleur très claire, brillante, n'a pas fait de jaune.
11. Arbois Pupillin, Vin Jaune, 2004.
12. Arbois Pupillin, Vin de Paille, 2008.
Les raisins ont été séchés sur claies de septembre à février/avril. Les baies ont été préalablement ventilées pour bien assécher la rafle.
Assemblage de Ploussard pour le fruit et la couleur, de Chardonnay pour la finesse et de Savagnin pour la structure.
100 kg de raisin produisent 18l à 20l de vin de paille.
Pour un vin normal, il faut environ 1kg de raisin pour une bouteille, alors que pour un vin de paille, il faut 1,6kg de raisin.