



GRAND FRÈRES

In Passenans, 65 km ten oosten van Chalon-sur-Saône, bevinden zich de wijngaarden van de familie Grand. Passenans ligt in de Jura, een gebied dat als een van de eerste in 1936 een speciale herkomstbenaming voor wijn kreeg. In deze streek leefde en werkte ook Louis Pasteur, die met zijn wetenschappelijk onderzoek de basis heeft gelegd voor de moderne oenologie.



Vanaf 1976 zijn 22 ha wijngaard van het domein Grand Frères aangeplant, die inmiddels een fraaie leeftijd hebben bereikt. De moderne en functionele wijnkelder werd gebouwd in 1985. □ Het familiebedrijf Grand Frères richt zich voornamelijk op kwaliteit en authenticiteit. De wijngaarden worden milieuvriendelijk bewerkt; in de kelder gaan traditie en moderne inzichten hand in hand. De afgelopen jaren heeft het bedrijf bovendien veel gestoken in restructurering en vernieuwing. Nieuwe specialisten zijn aangetrokken om de kennis en het vakmanschap van de familie te versterken. Het resultaat mag er zijn, want in 2007 won het bedrijf maar liefst dertien gouden, tien zilveren en vijf bronzen medailles. Wijnen worden gemaakt van in de Jura toegestane druivenrassen: chardonnay en savagnin voor witte wijnen, trousseau, poulsard en pinot noir voor rood en rosé. Uiteraard worden ook de streekspecialiteiten vin jaune (savagnin), vin de paille (savagnin, chardonnay en poulsard) en Macvin (chardonnay) gemaakt.

Vin jaune is een zeer speciale wijn die





alleen in de Jura gemaakt wordt. De wijnen liggen zes jaar op eikenhouten vaten en mogen gedurende die tijd niet bijgevuld worden. Op de wijn ontstaat een gistdeken die zorgt voor een heel bijzondere, sherryachtige geur en smaak. Na die zes jaar is van een liter most nog slechts 62 cl overgebleven. Deze 62 cl wordt gebotteld op een speciaal type fles, de clavelin. Een fles vin jaune kun je werkelijk eeuwenlang bewaren!

Vin de paille is een zoete wijn gemaakt van - oorspronkelijk op stromatten - ingedroogde, zeer rijpe tot overrijpe druiven.

Macvin maak je door aan het onvergiste druivensap, de most, brandewijn van wijnmoer (marc de vin) toe te voegen.

Naam	Vin Jaune
Producent	Grand Frères
Land	Frankrijk
Streek	Jura en Savoie
Jaar	2000
Type	vin jaune, aperitief, digestief
Smaak	krachtig met enorme lange afdronk
Formaat	62 cl
Druivenrassen	savagnin
Appellatie	Côtes du Jura
Vinificatie	traditioneel, met temperatuurcontrole, batonnage voor het einde van de gisting
Houtopvoeding	6 jaar op eikenhouten vaten
Kleur	goudgeel
Neus	noten, amandel, kruiden, appel, curry

