Ploussard 2009

Nos vins

[fr]PostÃƒÂ© par [/fr][en]Posted by [/en] : Patrice
PubliÃ©e le : 24/08/2010 12:30:00

AOC Arbois Pupillin, [fr]Rouge[/fr][en]Red[/en], 12%vol, 2400 [fr]bouteilles[/fr][en]bottles[/en]

[fr]Prix dÃƒÂ©part cave : 7Ã¢Â‚Â¬50 TTC[/fr][en]Price : 7.50Ã¢Â‚Â¬[/en]

[fr]Les raisins de notre premier rouge proviennent de la mÃƒÂªme parcelle que ceux du rosÃƒÂ©, mais ont macÃƒÂ©rÃƒÂ© pour donner ce Ploussard typique des Ã‚Â«Ã‚Â vins de soifÃ‚Â Ã‚Â» d'Arbois. Ses tanins sont discrets, laissant ressortir un bouquet fruitÃƒÂ© dominÃƒÂ© par la framboise. Au nez on retrouve aussi le fumÃƒÂ©, caractÃƒÂ©ristique des Ploussards plantÃƒÂ©s sur les cÃƒÂ´teaux frais, et le poivre noir que donnent les vieilles vignes de Pupillin. Sa couleur vive correspond au rouge colÃƒÂ¨re. Il se boit facilement avec de la volaille, des charcuteries, ou des fromages comtois. Pendant trois ans il gardera son ÃƒÂ©clat fruitÃƒÂ©.

Ce Ploussard est le seul recommandÃƒÂ© par le Guide Rouge 2011, Ã‚Â«Ã‚Â *Les meilleurs vins ÃƒÂ petits prixÃ‚Â Ã‚Â»* de *La Revue du Vin de France*, pour l'appellation Arbois Pupillin, une grande fiertÃƒÂ© pour nous puisque ce petit village se vante d'ÃƒÂªtre la capitale mondiale de ce cÃƒÂ©page jurassien. Avec une note de 15/20, la description trÃƒÂ¨s flatteuse dit : Ã‚Â«Ã‚Â DotÃƒÂ© d'un joli fruit, c'est un vin souple, trÃƒÂ¨s prÃƒÂ©cis et adroitement vinifÃƒÂ© pour prÃƒÂ©server le fruit. Ses tanins sont fins, l'ensemble se montre parfaitement mÃƒÂ»r et croquant. C'est une jolie rÃƒÂ©ussite, qui doit encourager ÃƒÂ boire plus souvent du Ploussard.Ã‚Â Ã‚Â»[/fr][en]The grapes for our first red came from the same plot as the rosÃƒÂ©, but underwent a short maceration to give this eminently quaffable wine, typical of Arbois Ploussards. Its colour is a fierce shade of red, whilst in the mouth its tannins are unobtrusive, leaving pride of place to a fruity bouquet where raspberry is predominant. The nose exudes hints of smoke, characteristic of Ploussard vines planted on shadier hillsides, as well the black pepper which Pupillin's oldest vines often confer to their wine. On the table this red marries well with poultry, cold meats, or the nutty flavour of local cheeses. The pop of the cork will give way to a burst of fruit for at least three years.

This is the only Ploussard recommended by the Red Guide 2011, *"The best wines at reasonable prices"* published by *La Revue du Vin de France*, for the AOC Arbois Pupillin. We're not a little proud about this, since the village of Pupillin boasts being the world capital of Ploussard. With a score of 15/20, the wine is flatteringly described in the following terms : "Whilst being charmingly fruity, this wine is supple, very precise and skillfully vinified to preserve the fruit's flavours. Its tannins are subtle, and the overall impression is of perfectly ripe and crisp grapes. It's a pleasing success, which should encourage wine-lovers to drink Ploussard more often."[/en]