



FICHE TECHNIQUE : POULSARD "SUBTIL"

Jérôme Arnoux

"La transparence du terroir jurassien : un rouge de dentelle, aérien et intensément fruité."



Identité du Vin

- **Appellation** : Arbois AOC
- **Vigneron** : Jérôme Arnoux
- **Région** : Jura (Arbois)
- **Cépage** : 100% Poulsard (ou Ploussard)
- **Terroir** : Marnes rouges et éboulis calcaires, parcelles sélectionnées pour leur finesse.



Profil Organoleptique

- **Robe** : Très claire, pelure d'oignon ou rubis léger. Elle est limpide et brillante, caractéristique du cépage.
- **Nez** : Un panier de petits fruits rouges acidulés (groseille, fraise des bois, grenade). S'y ajoutent des notes d'épices fines (poivre blanc) et parfois une touche florale de rose fanée.
- **Bouche** : L'attaque est d'une grande fluidité. C'est un vin "infusé" plutôt qu'extrait. Les tanins sont quasi absents ou d'une finesse extrême. La finale est fraîche, désaltérante, sur le noyau de cerise.



Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Se déguste légèrement frais, entre **13°C et 15°C**.
- **Potentiel de garde** : À boire dans sa jeunesse éclatante (**2 à 4 ans**).
- **Accords Mets & Vins** :
 - Charcuteries fines du Jura (Saucisse de Morteau, jambon fumé).
 - Tartines de chèvre frais aux herbes.
 - Viandes blanches grillées ou carpaccio de bœuf.
 - Cuisine végétarienne (risotto aux champignons sauvages).

Le Mot du Sommelier

Le nom "Subtil" n'est pas galvaudé. C'est le vin idéal pour ceux qui n'aiment pas les rouges puissants ou tanniques. Jérôme Arnoux réussit ici un tour de force : offrir un vin qui se boit comme de l'eau de roche, tout en conservant une vraie personnalité jurassienne. Un vin de plaisir, de partage et de soif.