



FICHE TECHNIQUE : SAVIGNIN "AUTHENTIQUE"

Jérôme Arnoux

"Le Savagnin dans son expression la plus pure : une tension cristalline mariée à une générosité florale."



Identité du Vin

- **Appellation** : Arbois AOC
- **Vigneron** : Jérôme Arnoux
- **Région** : Jura (Arbois)
- **Cépage** : 100% Savagnin
- **Style** : Vin blanc "Ouille" (non-oxydatif)
- **Terroir** : Marnes bleues et marnes grises, typiques du bassin d'Arbois.



Profil Organoleptique

- **Robe** : Jaune citron intense, brillante, avec des reflets argentés.
- **Nez** : Très élégant et vif. On découvre des notes d'agrumes (pamplemousse, citron vert), de fleurs blanches (acacia) et une pointe de fruits à chair blanche (poire). Une minéralité pierreuse (caillou mouillé) souligne l'ensemble.
- **Bouche** : L'attaque est droite et tranchante, portée par une acidité salivante. Le milieu de bouche est plus large, presque gras, avec une finale très longue et saline, typique des terroirs de marnes.



Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre 10°C et 12°C.
- **Potentiel de garde** : Superbe potentiel. Délicieux dès maintenant, il gagnera en complexité sur 5 à 8 ans.
- **Accords Mets & Vins** :
 - Poissons de rivière à la crème ou au beurre citronné.
 - Cuisine japonaise (Sushis, Sashimis) grâce à sa tension minérale.
 - Poulet de Bresse aux morilles (en version ouillée).
 - Fromages locaux : Comté affiné 12-18 mois, Morbier ou Mont d'Or.

Le Mot du Sommelier

Le Savagnin Authentique est la porte d'entrée idéale pour ceux qui craignent le côté parfois trop marqué "noix" du Jura traditionnel. Ici, Jérôme Arnoux livre un vin de haute gastronomie, qui joue sur la dualité entre la puissance du cépage et la finesse de l'élevage. C'est un vin de terroir, vibrant et d'une grande pureté.