



Origine'l Brut Reserve 2017

YVES DUPORT, BUGEY, RANSKA  Nat



Rypälelajikkeet	Aligote, Chardonnay, Pinot Noir
Alkoholi	12,0 %
Kuvaus	“Not quite like Champagne but real real close”
Luonnehdinta	Väri on kirkas, kuplat pieniä. Tuoksu on raikkaan hedelmäinen ja mineraalinen; paljon tuoretta omenaa, sitrunaa ja karviaista. Maku on kuiva, todella raikas mineraalisuus ja puhdas hedelmäisyys tekevät viinistä erittäin herkullisen paketin.
Ruokasuositus	Aperitiivi, raikkaat kasvisruoat, kala- ja äyriäisalkupalat, kokeile hieman mausteisemmankin ruoan kanssa.
Viinialue	AOC Bugey.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	‘Méthode traditionnelle’, kypsynyt 12 kuukautta hiivasakan päällä ennen uudelleen korkitusta. Dosage 8-9 g/l.

Yves Duport

BUGEY, RANSKA

Maison Yves Duportin viinitalo sijaitsee vähemmän tunnetulla Bugeyn viinialueella Grosleen kaupungin ympäristössä, joka sijoittuu Beaujolaisin ja Savoien alueiden välimaastoon. Yves Duport viljelee noin 10 hehtaaria viinitarhoja biodynaamisilla menetelmillä Bugeyn kalkkikivi- ja saviperäisillä kukkuloilla. Tällä hetkellä perhetilaa pyörittävät jo neljännen sukupolven edustajat. Talon kokonaistuotanto vuosittain on noin 14 000 pulloa, pääosin keskittyen alueelle tyypillisiin uniikkeihin valkoviineihin sekä huippu cremanteihin. Talolla on myös pienet määrät Pinot Noir sekä Mondeuse köynnöksiä, joista valmistetut hapokkaat ja luonteikkaat punaviinit muodostavat noin 20% talon tuotannosta.

Viinin viljely on tapahtunut alusta saakka täysin ilman kemikaaleja ja rikkamyrkkyjä käyttäen ja Yves Duportin pääperiaatteena onkin säilyttää tarhojensa ekosysteemi mahdollisimman luonnonmukaisena ja koskemattomana. Kellarissa työskentely toimii ajatuksella “less is more” eli tarkoituksena on puuttua viinin valmistukseen mahdollisimman vähän; alkoholikäyminen luonnonhiivoilla, ei kirkastusta, ei suodatusta ja sulfiitin lisäys on todella vähäistä.