



Le vin

Un nectar de patience !

L'élaboration particulière du Vin de Paille et les arômes qu'il développe en font un vin remarquable. Ses grappes sont sélectionnées avec la plus grande attention afin de ne retenir que les plus beaux fruits. On les laisse ensuite se déshydrater plusieurs mois dans une pièce sèche et aérée.

Histoire

Le Vin de Paille tire son nom de sa méthode d'exploitation précédant la vinification avec les raisins qui étaient séchés dans de la paille avant l'étape de vinification. La légende historique veut que ce vin avait la possibilité étonnante de transformer les défauts en vertus ; il est difficile de s'aventurer sur ces chemins car cela reste bien sûr à méditer surtout que la production actuelle s'avèrerait vite insuffisante eu égard aux besoins! Mais les épicuriens ne perdront rien à tester dans leur cercle proche familial ou amical pour vérifier si la réalité est susceptible de rattraper les dictons qui traversent le temps.

Nos rituels

Le granité de Vin de Paille descend de la montagne. Neige éternelle au creux d'un verre, névé de couleur or, il est à la fois granit et glacier. Une façon originale et rafraîchissante de découvrir le magnifique Vin de Paille doré en "granité" :

- Une rencontre surprenante avec le sucre et la glace
- Des sensations mêlant fraîcheur et douceur soyeuse

À déguster avec :

- foie gras d'oie ou de canard
- fromages à pâte persillée
- desserts, pâtisseries et chocolats

Terroir

Afin d'élaborer une cuvée harmonieuse, notre Vin de Paille provient d'une sélection de nos meilleures parcelles sur Arbois. Les sols y sont très variés : des calcaires du Bajocien, des éboulis calcaires et marnes sur les parcelles adossées au coteau, jusqu'à des argiles diverses, du Lias et du Trias sur les terres plus en avant, de profondeur variable mais toujours assises sur des marnes qui peuvent affleurer.

Un patchwork de terroirs complexes articulé autour de multiples failles.

Accords mets et vins

Longtemps utilisé comme fortifiant naturel, pour ses vertus énergétiques, le vin de paille ensorcelle avec bonheur les apéritifs, le foie gras ou les desserts : à découvrir par exemple sur un soufflé glacé aux quatre épices ou un fondant au chocolat, de préférence frais, entre 6 et 8 °C.