

# TRINK !

## Côtes du Jura 2013 - AOC - Didier Grappe - 17 ? - épuisé

Didier Grappe est installé près de Poligny depuis une dizaine d'années et a converti son petit vignoble en bio en 2007. Il n'utilise qu'un peu de soufre en vinification, et encore pas systématiquement.

Cette cuvée est issue de savagnin, avec ouillage - même si un léger caractère oxydatif s'exprime finement -, et a été vinifiée et mise en bouteille intégralement sans additif.

Le vin est remarquable d'équilibre : c'est mûr et tendu, avec un complexe viscosité / acidité idéal. Il présente à l'ouverture des faux airs de romorantin puis à l'aération apparaissent quelques notes plus exotiques caractéristiques du savagnin bien mûr. Il se boit très bien seul, mais se révèle aussi un excellent compagnon de table, pour des St Jacques ou langoustines crues par exemple.

