

DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 21 Avril 2017

Vins du Jura Rouge et Blanc

Présentation

Le vignoble du Jura, délimité à l'est par le premier plateau calcaire du massif jurassien et à l'ouest par la plaine, s'allonge sur une centaine de kilomètres. Cette bande de terre est appelée "Revermont" ou "Bon Pays".

La superficie du vignoble est de 2050 ha dont 1850 en Appellation d'Origine Contrôlée.

Le plus petit vignoble de France.

On y cultive 5 cépages : Chardonnay et Savagnin pour les vins blancs ; Trousseau, Ploussard ou Poulsard et Pinot noir pour les rouges.

Le terroir

Le Revermont, très verdoyant, est arrosé par plusieurs cours d'eau. Les vignes courent sur les coteaux adossés au plateau calcaire ou sur les nombreuses collines environnantes (250 à 480 m d'altitude).

Les marnes bleues, noires ou rouges constituent la grande majorité du sous-sol.

Quelques éboulis calcaires du plateau les recouvrent çà et là dans le vignoble nord.

Le climat est semi-continentale. L'hiver est rude, le printemps doux, l'été chaud et l'automne favorable à une bonne maturité du raisin. Dès les premiers jours d'automne, les vendanges commencent.

Quelques chiffres

500 viticulteurs professionnels

Production annuelle : 80 000 hl

Rendements : entre 30 et 55 hl/ha



La soirée était très conviviale tant par la petite équipe que nous étions que par la qualité des convives venant de Paris Marseille, de la Belgique et du Morvan. Tous étaient très attentif et curieux par la diversité des flacons proposés par Francis et Babette.

Le choix de quelques bouteilles rangées récemment dans ma nouvelle cave à Givry près de Vézelay où je me suis installée en 2016, m'a rappelé quelques histoires assez hardues sans pour autant en recevoir un côté fantastique avec certains vigneron rencontrés d'une façon parfois innaccessible par la rudesse de leur vie où leur sauvagerie me faisant comprendre que sans quelques mots magiques en patois, il m'aurait été impossible de passer le porche des anciens préférant vendre leur sueur à des avertis.

Bacchus, Dionysos et Secculos se tenait comme gardiens de l'ancre de la part des anges pour donner droit aux 6 ans et 3 mois à la fabrication des vins jaunes par le cépage savagnin *"le plus beau vin du monde !"*
et je vous dirai bien!

"Rembure moi ce godot de melon, je suis toute purante d'eau !"

(réécrit au féminin – car vous pensez bien qu'à l'époque, une femme et en plus parisienne n'était pas bien reçue allez savoir pourquoi !?)

Un livre acheté à mon arrivée sur les 3000 Expressions du Parler Franc-Comtois par René Dromard pour m'aider à mieux comprendre les jurassiens



Ouverture des vins la veille

Domaines/Vignerons		Œil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
Arbois Champ Fort Hugues Beguet	2009	Rouge clair	Sauvage, discret	Tanins très présent cuir et cerise (Luc)	Vin de garde 10 € TTC la bouteille 15/20
Rouge Ancestral Baud Père & Fils	2003	Flou clair	Très discret	Cerise – râfle importante, très âore	Trousseau 100 %
Rubis de Poulsard Paul Pavet	1988	Très clair dépôt	Beaucoup plus de caractère boisé	Encore de l'acidité même acidulé on suce le bonbon !	Poulsard 100 % - c'est la 1ère bouteille 88 que l'on ouvre Soyeux, flateur avec une note d'évolution (Francis) vin bio
Poulsard en Chôné Domaine Pignier	2015	Très clair	Fruits sauvages	Frais, puissant, franc	Bio dynamique perlé Garde encore 10 ans facile 17/20
Côte du Jura Cuvée Tradition Domaine de la Veuve Parrot & Fils	2013	Brillant	Typé et gras	Acidité	Savagnin Courbeau près de Voiteur à quelques kl de Château Chalon
Arbois Chardonnay et Savagnin Hugues Beguet	2009	Très jaune or gras	Miel, pain d'épices, fût de chêne, très belle tenue	Amer prononcé de la noix fraîche, sec et puissant	A garder encore 10 ans pour un meilleur fondu de l'ensemble 30 % de Savagnin 8,50 € TTC la bouteille 15/20
Côte du Jura Paul Pavet	1983	Non filtré or + foncé	Stable, flateur, miel	Encore sec, belle acidité	Voiteur
Arbois – Melon à Queue Rouge Domaine St-Pierre Fabrice Dodane	2011	Or gras	Miel, noix, très belle longueur	Vin noble qui suit le nez	Il raconte un comté d'été Pris : 20 € 18/20
Chateau Chalon Caves Jean Bourdy	1985	Or foncé	On est déjà dans le Jura !	Encore beaucoup d'acidité	Donc vin de garde ça réchauffe à 13°7 !
Arbois Cuvée de Bacchus " Réserve du Caveau" Lucien Aviet et Fils	2000	Or	Subtile, miel et noix	Très, très savoureux, mieux fondu que le Chateau Chalon Vin de Garde possible aussi	Un savagnin qui a passé 6 ans sous voile, mis en bouteille pour la Perçée 2007 de Salins, issu du terroir des Champs Maudits sur Montigny 19/20
Vin de Paille Domaine de la Veuve Parrot & Fils	2011	Or orangé	Fruits secs	Abricot, miel, très bel équilibre	14,5 % bouteille de 37,5 cl 16/20



Domaine Saint-Pierre - Fabrice Dodane est vigneron à Mathenay, une petite commune à 8 kilomètres d'Arbois dans le Jura - Coordonnées 39600 ARBOIS. domainedesaintpierre2@wanadoo.fr. Tel 03 84 73 97 23 - 03 84 37 56 80 - 06 79 63 00 27

Superbe coteau calcaire, le coteau de Saint Pierre, au pied duquel une chapelle abrite une statue du saint du même nom (visible sur les étiquettes et logo du domaine), il élabore des vins de très haut niveau. Fabrice, né à Arbois, est le régisseur et le maître de chai du **domaine de Saint-Pierre** qui appartient à Mr Moyne. Ce dernier a planté les vignes il y a un peu plus de 10 ans. Dès son arrivée Fabrice opte pour l'agriculture biologique avec une orientation vers la biodynamie, il passe également les 3 hectares initiaux à 6 hectares aujourd'hui principalement sur l'appellation Arbois



Melon à Queue Rouge - Appelé ainsi, parce que le pédoncule des baies devient rouge lorsque le cépage est à maturité. Le melon a été complètement oublié dans les années 1970 pour son faible rendement lorsqu'il y a eu l'apparition des sélections clonales. C'est une variété ancienne de Chardonnay qui se différencie par ses baies plus petites, plus dorées et ses rendements plus faibles. Autrefois vinifié sous voile, il donne des vins de très grande garde

Domaine Pignier à Montaignu

Le POULSARD est planté sur des sols argilo calcaires, Vendanges manuelles triées et égrappées, 2 semaines de cuvaison et vieillissement de 6 à 10 mois en fûts de chêne. On obtient un vin rouge léger d'une grande finesse et marqué par des arômes de petits fruits rouges (fraises, framboises). A consommer dans les 5ans .

Servir à 10°C comme un rosé avec entrées, charcuteries, ou sur un buffet froid.

Chambré à 14°C, appréciez le sur les viandes rôties ou sur un fromage.

Domaine Hugues Beguet à Mesnay/Arbois

Rouge AOC Arbois, 12,7%vol, 800 bouteilles - Tirant son nom du lieu-dit de nos vignes à Mesnay, ce 100% Ploussard, exceptionnel dans son genre, ne pourra être produit que les grandes années chaudes et sèches.

Ses raisins ont été vendangés en dernier afin d'obtenir une maturité poussée des baies, des pépins et des râfles, donnant une matière généreuse. Une macération de grappes entières non éraflées apporte des tanins acérés, un bouquet de kirsch et une robe havane. Cette rusticité de l'ensemble est conservée par un élevage en cuve.

Sa puissance aromatique s'accordera avec des fromages forts et des viandes rouges.

Ce vin pourra s'oublier en cave pendant dix à quinze ans, pour se montrer alors plus fin et arrondi

Domaine Bacchus - Lucien Aviet « Réserve du Caveau » Montigny-les-Arsures/Arbois

Désormais secondé par son fils Vincent, Lucien Aviet – dit "Bacchus", figure tutélaire incontournable du vignoble jurassien – perpétue la tradition de l'expression classique des vins locaux sur ses parcelles de vieilles vignes situées autour du merveilleux village vigneron de Montigny-les-Arsures. Tenants d'un style classique, les vins culminent généralement avec le vin jaune et le superbe trousseau de la Cuvée des Géologues (rappelons que Montigny est le berceau des meilleurs terroirs et variétés de trousseau, dont le fameux trousseau à la dame, aux grains très aérés).

Les notes de Crazy Yellow au domaine en avril 2007 - un blog assez sympa à visiter



Domaine Forêt Frédéric Vous ne trouverez aucun site sur ce domaine – à découvrir sur place à Arbois

**Si vous vouliez aller chercher des vins dans ces domaines, essayez toujours de vous présenter de ma part – Babette anciennement restaurant « Au Festin de Babette » à Salins-les-Bains.*

Les vins du Jura ont été découverts grâce à Henri Maire qui a su avec sa femme les mettre en avant. Une expérience a été faite dans les années 2000, avec une expédition par bateau. La comparaison des vins avec ceux qui étaient restés en cave ont vieillis plus vite.





A la Table Ronde de l'Auberge

Nous avons fini en caveau avec vin de Paille pour enchaîner avec un autre

Vin de Paille 2002 de Philippe Butin à Lavigny

Or et brillant, élégant et excellent

Foie Gras au mac vin accompagné de pommes fondantes tranchées



Vin Jaune 1997 Robert Aviet à Arbois (*à ne pas confondre avec Lucien Aviet de Montigny-les-Arsures*)
Jaune vert aux noix à croquer, excellent au palais avec une amertume très sympathique, très belle longueur
Sandre à la sauce safranée – fondant de poireaux et purée de fenouil



Savagnin 2013 de la Veuve Parrot & fils

Château Chalon 1997 Baud Père & Fils
Or brillant au nez tabac puissant, noix et curry en bouche
Pintade fermière farcie aux champignons, sauce morille, crapiaux de pomme de terre



Arbois Cuvée Maxence 1998 Domaine Forêt

Or brun, élégant, belle attaque en bouche avec une amertume en fin de bouche
Comté, morbier, chèvre



Crémant du Jura brut de Philippe Butin

Bulles fines au goût de pomme

Dégustation de fraise du gâteau d'anniversaire de Martine (1er jour des Taureaux), glace à la mangue, crumble, tranches de pamplemousse et mangue, beignet de pommes, cœur de banane au carré





L'anniversaire de Martine

Les Prochaines dégustations

Vendredi 9 Juin avec les Bourgognes Blancs et Rouges

Vendredi 7 Juillet Soirée Chablis AC et les 1er Cru (de 5 à 25 ans)

Site : lauberge-de-latre.fr

Tel : 03 86 32 20 79