

# DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 20 Avril 2018

Vins du Jura



Domaines/Vignerons		Œil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
<b>Poulsard</b> Hubert Clavelin	2016	un rouge couleur rosé disque blanc	Frais, acidulé, fruit rouge, fraise	Acidité franche, terreux, épicé poivré, genièvre	C'est un vin considéré Rouge mais de couleur tiré vers le rosé Jacques : vin de soif

<b>Trousseau</b> Hubert Clavelin	2015	Rouge violacé, brillant	Léger	Framboise, épicé plus fort, cuivré	A carafer
<b>Pinot Noir</b> Veuve Parrot & Fils	2015	Rubis violacé, dépôt	Fruité	Raisin, puissant Tanin pas encore fondu, râfle	À servir avec une viande rouge A garder
<b>Arbois Pupillin</b> Paul Benoit & Fils	2010	Ambré	Geneviev, explosif, vin de plaisir	Champignon, acidité, rose, humus mousse	Très complexe, puissant, belle tenue le verre vide le bois arrive, très belle tenue après la dégustation (c.a.d en fin)
<b>Crémant du Jura 1/2 sec</b> Veuve Parrot & Fils		Brillant, clair	Citron léger	Kiwi, limonade	Un demi sec pas très courant pour le Jura, car on le trouve plus souvent en brut
<b>Chardonnay</b> Caveau des Byards	2010	Jaune clair	Fruit sec, sous voile	Champignon, mentholé, belle tenue	2ème nez, grillée, noisette, miel
L'Etoile Baud Père & Fils	1999	Jaune présent	Colle, vert	Poivré, éthéré	À carafer
<b>Chardonnay</b> Veuve Parrot & Fils	2012	Jaune brillant	Élégant	Citron, mentholé, très belle longueur	Zest de citron confil marocain tenue sympathique
<b>Savagnin Ouillé</b> Dominique Grand	2004	Jaune or	Noix	Citronné, acidité, noix, très puissant	Pain grillé St Lothain 19/20
<b>Vin à l'aveugle</b> Vin de Loire Chenin – <i>présenté pour son oxydation</i>	2009	Trouble	Eau de vie, alcool, citron confit	Miel, acidité menthe, alcooloux, petite amertume de prune	Un vin oublié après le décès du père Haquet très connu dans la région. La récolte s'est faite en 2009 et mise en bouteille en 2012
<b>Chardonnay/Savagnin</b> Domaine Labet	2011	Jaune clair	Banane, pamplemousse	Hydromel, noix	Très équilibré 19/20
<b>Chateau Chalon</b> Domaine Durand Perron	2005	Or, trouble	Noix, curry	Frais, gourmand	Un Vin jaune reste 6 ans et 3 mois en fût de chêne
<b>Vin Jaune d'Arbois</b> Frédéric Lornet à Montigny les A.	1988	Or, gras	Noix, curry, torréfié, fruit sec	Acidité, très belle longueur	Montigny les Arsures se trouve entre Arbois et Salins – très jolie reste d'une abbaye
<b>Vin à l'aveugle</b> Batard Montrachet d'Henri Clerc	1972	Or, or profond,	Large, puissant	Puissant, acidité, voir presque sous voile	Cave de Jacques Fontaine celui que l'on avait goûté ensemble dans la cave avec Francis était plus oxydé

### Amuses bouches et huîtres chaudes délicieuses

## A Table au salon

**Vin Jaune 2008 Veuve Parrot & Fils – grande acidité**

Vin de Paille 1998 Veuve Parrot & Fils – trouble, fruit sec  
Escalope de foie gras au Mac Vin jura et brissure de pain d'épice



Chardonnay 1999 Château d'Arlay Alain de Laguiche – jaune, miel, mis en bouteille 2003  
*servi avec un Sandre de Loire au vin jaune présenté frais de 70 cm de long*

Chardonnay 1982 Paul Pavet – trouble, jaune vert, léger, citronné – belle harmonie avec le Sandre

Arbois Cuvée Bacchus 1999 Lucien Aviet – or, droit et franc, noix – *un vin de garde 2020 voir plus*  
*Pintade fermière désossée et farcie aux morilles*



Chardonnay 50% - Savagnin 50 % 2012 Jean-François Gannevat  
*Tomme de la Pierre qui Vire – Comté*

Rosé 2016 Domaine Hubert Clavelin (peu se servir aussi avec une soupe à la fraise)



*Coing de novembre 2017, fraise, crumble pomme poire, sorbet à la mangue*

### **Vin à l'aveugle**

Chouelrem "le Rucher fleuri" – brun rosé, cire d'abeille, 25 à 30 ans d'âge – Ratafia

Liqueur Mac Vin Veuve Parrot & Fils – or jaune, liquoreux, sucré, alcooleux



### Petit historique du cépage Savagnin servant à produire le Vin Jaune

**Savagnin** : Sert avant tout à élaborer le célèbre Vin Jaune mais vinifié en vin blanc, seul ou assemblé au Chardonnay, donne un vin typique du Jura, aux arômes complexes de fruits secs, noisette et amande. Peut se garder plus de 15 ans et plus. Le Vin Jaune nommé aussi l'or Jaune, quant à lui, peut vieillir plus d'un siècle. Certaines parcelles de savagnin donnent un vin qui subit un vieillissement oxydatif. Lever le voile pendant 6 ans et 3 mois, le nectar reste en pièces de chêne sous un voile de levures naturelles qui se forme à la surface. Protégé de l'air ambiant, sans ouillage (remplissage), le tonneau ainsi en vidange, laissant s'échapper la " part des anges ", le temps qu'il faut pour concentrer ces arômes inimitables et si particuliers qui font la renommée du Vin Jaune. Magnifié dans une bouteille appelée clavelin de 62 cl soufflée à sa mesure.

Le modèle du clavelin correspond en fait à une adaptation de la bouteille dite " Anglaise ". C'est d'ailleurs sous le terme " d' **Anglaise Clavelin 65 cl** " que les vignerons au 19ème siècle en passent commande à la verrerie de la vieille-Loye, dans le Jura, qui en a assuré la création et la fabrication régulière jusqu'en 1885. Puis après cette date, la production a décliné, jusqu'à la fermeture de l'établissement en 1931.

Il semble bien établi que le mot " **Clavelin** ", utilisé aujourd'hui comme nom commun pour désigner la bouteille à Vin Jaune, trouve son origine dans un patronyme fréquent dans la région de Château-Chalon. Mais la date et les circonstances précises du passage du nom propre au nom commun reste encore hypothétiques.

**PROCHAINE SOIREE LE VENDREDI 8 JUIN 2018 SUR LE VAL DE LOIRE**