

DEGUSTATION A L'AUBERGE DE L'ÂTRE

Vendredi 5 Avril 2019
Les Vins du Jura



Invité d'honneur Le Château d'Arlay
avec la venue de Madame et Monsieur le Comte Alain de Laguiche



C'est un vignoble de 1850 ha – le plus petit vignoble de France

Le Jura est le second Pays cultivé en bio et très à la mode actuellement. Il exporte ses vins rouges plus que les blancs depuis les premières Percée du Vin Jaune.

Son activité est de 10 % par rapport au Comté et aux Forêts.

Le secteur d'Arbois est principalement constitué d'un sol riche en fer, alors que les Côtes du Jura sont nourries par des marnes rouges ou grises.

La production du Vin Jaune est de 4 %, Vin de Paille 0,2 %

Le Marc du Jura était réglementé depuis plusieurs années mais depuis 2 ans il porte le titre d'AOC.

Pour la dégustation, les vins rouges ont été ouverts le matin

Domaines/Vignerons	Œil	Nez	Bouche	Impression de l'ensemble /20
Côte du Jura 1992	Clair, rose disque blanc	Fruité, bois, tannique	Encore une belle acidité	Les poulard se concentrent sur le Nord. C'est un cépage très populaire dans le Jura, Un raisin avec une peau claire cultivé sur des terres froides. C'est donc un raisin fragile <i>"On frotte les grappes... les raisins tombent facilement !"</i>
Arbois Rouge Montigny Caveau Bacchus Lucien Aviet 2002	Plus rosé, disque blanc, rosé brillant	Élégant	Kirsché, belle acidité, plus évolué	Poulsard "La cuvée des docteurs"
La Réserve du Comte Château d'Arlay	Plus rouge + de PN	Chaud	Sur le fruit Forte acidité	3 cépages : Pinot Noir, Poulsard, Trousseau Une tradition au Château lors des arrivées. Assemblage
Arbois Trousseau 2017 Parcelle "Le Clousot" Michel Gahier	Rouge framboise	Cassis, Framboise	Sauvage, croque dans le fruit, explose en bouche	Culture manuelle – vin bio Belle délicatesse 100 % PN Tannique Vin de Garde facile 10 ans
Domaine de Veuve Parrot Côte du Jura Pinot Noir 2015	Rouge violacé	Alcoolisé, court	Fruité mais léger	Saucisse de Morteau Il est à terme
Château d'Arlay Cuvée Corail 2012	Rosé, Violacé, brillant	Typicité saline	Très agréable	Méthode ancestrale, originale, contente tout le monde lorsque chacun mange des plats différents. Raclette ou Apéritif avec charcuterie 5 cépages : PN, ploussard, trousseau, chardonnay, savagnin Fermenté ensemble 48 h – 10 j pour faire la préparation, puis mise en fût
Les Blancs				
Côte du Jura Domaine du Tausson Andrée et J.F. Michel 2013	Brillant	Puissant	Vin remarquable, 50 % Chardonnay, 50 % Savagnin	Ruffey sur Seille un endroit typique encore à l'ancienne (écurie)
Château d'Arlay Tradition Comte A. de Laguiche 1999	Jaune Or, rose	Élégant	Gras, belle fraîcheur	Mise en bouteille en 2003 <i>Co-fermentation</i> : 2/3 chardonnay – 1/3 savagnin Veillit 3/4 ans en vieux foudre, plein, ouillé
Château d'Arlay 2007 A. de Laguiche Vin Jaune	Très brillant, jaune	Très puissant, appelle le comté	Typé, long, digeste, très belle acidité	Mise en bouteille 2014 canapés d'anguille fumée, huître chaudes, boudin noir ça donne faim ! Où est le Comté !?
Domaine Berthet Bondet Château Chalon 1999	Jaune	Fumé, unique, longue garde	Hydrocarbure très fumé, gras, verre vide pas puissant	A. de Laguiche : déstructuré pour un 1999 du Domaine Reprise par sa fille "Hélène" vignes sur marnes grises et sur terrasses pentues 20 ans d'âge !

Château Etoile Cuvée des Ceps d'or 2003	Or, un peu trouble	Noix	Gras, très puissant	50 % chardonnay 50 % savagnin
Château d'Arlay Vin de Paille 2013	Orange, ambre, brillant	Un bijou	Grains nobles, Pas sucré comme certain	Sous maturité, baies entières. Ce sont des vendanges précoces. Sélection des grappes. Séchés à l'air naturel sur grillage sur 4 mois. Un regard est nécessaire pour laisser l'aération se faire entre les grappes. Mise en petit fût 3/4 mois 70 % perte d'eau – chargé de sucre 300 à 400 g/l

A la fin de la dégustation au Caveau, Francis nous sert quelques gougères et crosmequis d'escargot, ainsi que des huîtres chaudes.



La Cuvée Corail du Château d'Arlay

Au nez, la surprise est dans son bouquet curieusement minéral pour un rouge, avec des notes de fruits rouges, de sous-bois, et d'épices douces avec une touche de vieux cuir. La robe est d'un rouge lumineux aux reflets très légèrement tuilés. La palette aromatique est complexe: cerise sauvage, bois exotique, fruits à coque, soutenus par une trame pleine de vivacité et de fraîcheur, terminée par de fins tanins naturels serrés presque salés. Alain de Laguiche nous comte : C'est un très Grand Vin pour tous les jours. C'est un véritable "vin d'autrefois", comme il s'en faisait couramment au 19ème siècle, le dernier encore produit aujourd'hui dans le Jura, par co-fermentation et macération des 3 raisins rouges et 2 blancs, et élevé patiemment 4 ans.

La Réserve du Château d'Arlay

Un peu de Poulsard, du Trousseau et beaucoup de Pinot noir. Une touche de 2004, un peu de 2007 et du 2011, voilà comment nous avons soigneusement élaboré notre Réserve qui perpétue la tradition du "vin de maison" préparé autrefois par les cavistes du Château pour la table du maître et ses convives.

Le Vin Jaune

Le cépage est le Savagnin avec 2 fermentations (*pièces de 228 l*)

Il reste entre 6 et 7 ans en barrique sans le toucher ou le remuer. Il s'évapore.... l'air rentre...., le vin développe un voile sur le dessus - fine pellicule de levures - Par l'attente, il s'élève tout seul. Avec les températures changeantes grâce aux saisons (chaud en été et froid en hiver), le voile se déchire. Ce qui fait la composition de ce vin en notes d'arômes complexes de noix, noisette, amande, de sous-bois, d'épices exotiques.

Il peut être ouvert pendant plusieurs mois dans votre cuisine sans problème, c'est un vin unique au monde. Les plus grands oenologues disent que c'est le plus grand vin du monde !



A Table

Château d'Arley Rosé – Cuvée des Pavillons

Limpide, très rosé, perlant – PN et Trousseau 50/50 sans malo

Poêlé de foie avec ses tranches de poires



Château d'Arley, Chardonnay A la Reine 2009 Blanc

Ce vin, né en 1998, est une cuvée de cépage 100% Chardonnay, issue d'une parcelle de vieilles vignes plantée en 1953, et récoltée à haute maturité. Cette vigne porte au cadastre le joli nom de "à la Reine", repris sur son étiquette. Elle est située plein sud, au sommet de la croupe géologique du Château, au pied des remparts en ruine de l'ancienne forteresse. C'est bien là l'origine de nom: "Ruine" est devenu au cours des siècles "Reine"; il faut donc comprendre "à la ruine" ou "aux ruines" ...!

Sa robe jaune, son nez puissant, 100 % en cuve. Terre de marnes.

Les arômes de raisin sec, de miel, de fleur, de fruit sec, de figue, avec une pointe de minéralité. Le vin est sec et se marie bien avec les huîtres comme celles que l'on a goûté après la dégustation.



Duo de Sandre et Coquilles Saint-Jacques

Côte du Jura Chardonnay Paul Pavet 1989
Jaune non filtré, léger en nez et tendu en bouche

Vin Jaune de la Veuve Parrot 2008
Pintade farcie, sauce aux morilles



Château d'Arlay Comte Alain de Laguiche 2009
Très élégant avec une belle longueur
Tome de la Pierre qui Vire, Beaufort de Savoie, Morbier

*Crumble Pomme Poire, Pruneaux à la cannelle, Glace à la gousse de Vanille,
Fraisier de la gariguette*



*Nous terminons sur une note jurassienne de **Vin de Paille et Mac Vin du**
Château d'Arlay Comte Alain de Laguiche
Les deux sont excellents. Le vin de Paille au nectar riche et onctueux, aux arômes de
fruits confits et de notes grillées est apprécié de tous,
Un nectar à ne pas rater !*



*Le Mac Vin en a surpris quelques uns, par sa grande subtilité et sa robe jaune précieuse
Ce vin liquoreux peut être servi en apéritif ou en dessert chocolaté/glacé.*

Quant au Marc du Jura, celui-ci est un « hors d'âge » (...10/11 ans...!)
Une eau de vie ambrée

*La soirée engage certains par la curiosité d'aller à la rencontre du Château d'Arlay, lors
d'une balade ou d'une virée en Franche-Comté.*

Le Château d'Arlay - www.chateau-arlay.com

Tel : 03 84 85 04 22

*Nous remercions Alain et Anne de Laguiche, d'avoir présenté le Jura dans son ensemble.
C'était un moment particulier que tous attendaient !
Merci les Amis ...!*