

# Voyage dans le Jura : 25 et 26 mars 2006

**CA VA BIEN ? SAVAGNIN MERCI !!**



22 participants.

Il s'agit du 2<sup>ème</sup> voyage organisé par le CEP dans cette région. Le précédent avait été effectué en 1994 et quelques fidèles du CEP évoquaient lors du voyage aller le dîner chez Jeunet et la superbe dégustation chez Frédéric Lornet qui nous avaient plongé dans des extases jubilatoires. A cette époque, nous avions eu la chance de rencontrer les pères de Frédéric Lornet et de Jean Paul Jeunet, deux personnages hauts en couleurs, au verbe direct et à la cordialité affirmée.

## Généralités sur la région

### En quelques chiffres :

Quatre appellations régionales : Arbois, L'Etoile, Château Chalon et Côtes de Jura

Deux appellations produits : Macvin et Crémant

Cinq cépages : pour les rouges pouslard, trousseau et pinot noir et pour les blancs chardonnay et savagnin. Le savagnin est un cousin du gewurztraminer. Ce cépage requiert des soins particuliers pour en faire un must :

- Travail du sol régulier pour favoriser la croissance en profondeur des racines,
- Choix déterminant du porte-greffe qui doit favoriser le développement de l'acidité,
- Ambiance de la cave qui doit garder des températures peu élevées et dans lesquelles la levure ad-hoc peut se développer. Le contrôle des températures doit éviter une évaporation trop rapide du vin jaune.

Production : 91000 hectolitres dont les deux tiers sont du blanc.

### En quelques mots

Vignoble septentrional sensible au temps (il vaut mieux goûter les vins avant de les acheter, d'autant plus que la qualité des millésimes ne coïncide pas avec celle du reste de la France).

La grande originalité de ce vignoble vient des méthodes de vinification des blancs :

- \* Méthode traditionnelle : Ils sont vieillissent en fût de chêne de plusieurs vins et la barrique n'est pas remplie au fur et à mesure de l'évaporation. Il se développe un voile de levures qui protège le vin. Cette méthode donne des vins puissants et renforce la minéralité avec des arômes de noix (goût de jaune). Pour que les levures du voile se développent, la température doit s'accroître de temps en temps ; c'est la raison pour laquelle les caves ne sont pas enterrées. Les températures y varient de +5° en hiver à +16° en été. Pour des raisons mystérieuses, certaines barriques ne prennent pas le voile ; il faut alors les ensemercer avec des levures d'autres barriques. En général, personne n'utilise de levures exogènes. Le voile est perméable à l'eau mais pas à l'alcool et le vieillissement s'accompagne d'une élévation du degré alcoolique par

évaporation. Il n'y a pas d'intérêt à faire ce type de vinification sur les chardonnays qui prennent naturellement des arômes de terroir. Toutes les barriques sont munies d'un robinet spécial qui permet de goûter le vin sous le voile (la guillette à Château Chalon ou le Dzi en Arbois).

- \* Depuis quelques années, certains vigneron vinifient normalement les blancs en complétant les barriques (ouillage) et le résultat est frappant, tout à fait différent. Pendant l'hiver, les vigneron sont parfois amenés à ouvrir les caves à l'extérieur pour faire baisser la température. Ceci améliore les processus de fermentation et favorise la précipitation tartrique.

Deux vins sont caractéristiques à cette région :

- \* le vin jaune, issu du cépage savagnin uniquement est vieilli en fût sans ouillage pendant 6 ans et 3 mois. Seule cette durée minimale donne droit à ce nom. Il est produit dans les 4 AOC régionales
- \* Le vin de paille, issu de savagnin, chardonnay et poulsard, dont les grappes sont récoltées à maturité normale mais qui sont stockées sur des clayettes pendant l'hiver avant d'être pressées et vinifiées. On imagine que ces vins ont du sucre résiduel après fermentation alcoolique. Ils sont gardés environ trois ans en fûts de chêne avec ouillage. Ils sont servis sur des fromages persillés (roquefort ou bleu de Gex) ou des desserts. Les vendanges tardives sont interdites en Jura. La technique des vins de paille est également utilisée pour le cru l'Hermitage en côtes du Rhône, en Suisse (le flétri) et en Auvergne.

## **Domaine Berthet Bondet à Château Chalon**

Ce domaine a été acquis par un couple d'agronomes, il y a 21 ans. Vignoble de 10 hectares : 5 en AOC Château chalon (uniquement en blanc, cela va de soit) et 5 en côtes de Jura (3 plantés en chardonnay, 1 en savagnin et 1 en rouge). La demeure où nous sommes accueillis est du XVIème siècle.

Le travail de la vigne à château Chalon se fait beaucoup à la main du fait des difficultés d'accès des vignes aux engins motorisés. Le terroir est calcaire et marneux (marne grise pour les savagnins). Les rendements sont de l'ordre de 60 hecto/hectare pour les Côtes de Jura et de 30 à 35 hecto/hectares pour les savagnins. Le savagnin est un cépage tardif qui se récolte début octobre et ceci explique l'influence majeure du millésime sur ces vins. Il est également sensible au gel qui dans cette région peut encore ravager les fleurs en mai. La culture de ce vignoble se fait selon les principes de la lutte raisonnée.

Le Château Chalon est une AOC de 50 hectares répartis sur 4 communes. Les dates de vendange sont imposées comme le plus souvent en France. L'agrément est sévère et certains millésimes comme 2001 se voit refuser l'AOC pour l'ensemble de l'appellation. Dur, dur !!

### **Crémant**

Chardonnay 80% et savagnin 20%. Méthode champenoise. La réglementation est sévère : vendange manuelle en caisse percée pour éviter la macération, pressoir pneumatique.

Nez pomme, minéralité présente donnant un goût acidulé avec impression de fraîcheur, une certaine élégance.

### **Côte du Jura rubis 2004**

45% trousseau, 45% poulsard et 10% pinot.

A l'œil : rouge très clair on dirait presque un rosé

Nez fruit rouge, un peu fumé.

Final sur le fumé avec une bonne rétro-olfaction.

### **Côte de Jura blanc 2004 Cuvée Alliance**

Chardonnay 50%, savagnin 50%. Ouillée en fût pendant 1 an. Assemblage dès le départ Nez exubérant sur la banane cuite. Cet arôme est retrouvé en bouche avec un final un peu court. Très atypique pour la région bien qu'une recherche « google » associant banane et château Chalon ne soit pas restée improductive : on en apprend tous les jours !

### **Côtes du Jura Tradition 2002**

Chardonnay 70%, savagnin 30% et vieillissement de 2 ans en fut sous voile. Vin assez typique dont le nez et la bouche sont dominés par la noix mais où la banane est également perçue. Bel équilibre avec un final assez fin.

Ce premier contact avec le voile a donné lieu à des plaisanteries douteuses dont je tairai le nom des auteurs par simple charité chrétienne... Je vous en livre 2 exemplaires au hasard : « élevé sous voile et on l'a tiré ! » ou encore « Elles (sous entendu : les barriques) prennent le voile et on leur donne des bananes... » Passons...

### **Côtes du jura savagnin 100% 2001**

3 ans en fûts  
Nez typique minéral (noix et pomme).  
Plus présent en bouche avec de la finesse et de la longueur. Intéressant

### **Vin jaune 1998**

Nez effacé. Classique en milieu de bouche avec des arômes de noix.  
Fin de bouche élégant : acidité initialement évoluant rapidement vers la noix et la noisette avec beaucoup de rondeur et de souplesse.

### **♥ Vin de paille 2000**

Raisins séchés 4 mois, 3 ans de vieillissement, barrique ouillée.  
Nez pruneau et coing confits. Très fondu en bouche avec une belle persistance.  
Bien bon ça !

## **Déjeuner (La maison d'Eusabia)**

Au menu un plat unique pour faire diététique et laisser aux participants de la ressource papillaire : limande à la réduction de vin rouge. En fait, les limandes s'étaient nourries de tripes d'étrilles et de limonaires confits, leur donnant un goût de marée très prononcé. André nous a assuré pouvoir faire mieux lors du voyage en Normandie et nous l'avons cru volontiers.

Ce frugal repas s'est poursuivi par le fromage à la Fromagerie Vagne à Château Chalon et des petits sablés « Michel et Augustin » dans le car sur le chemin de l'Etoile

## **Fromagerie Vagne**

Dégustation de Comté, de Morbier et de bleu de Gex

## **Le Comté**

Juste en 2 mots parce que je n'ai pas que ça à faire.



AOC 1952, lait venant obligatoirement et seulement de vaches de race Montbéliarde, paissant paisiblement dans 1 hectare par tête (de bétail) dans les vertes prairies du Doubs et du Jura (exclusion des prairies d'ailleurs où l'herbe n'a pas le goût de terroir)

Il est affiné minimum 6 mois et maximum 3 ans et se décline selon affinage en Comté extra (clochette verte sur l'étiquette) et Comté « de base » avec bande marron.

Production : 50.000 tonnes

Le comté qui, à la dégustation à une note inférieure à 12, est déclassé et sert à faire du râpé ou de la Vache Qui Rit (les Montbéliardes sont comme les Flamandes elles ne rient pas ...).

200 arômes ont été décrits pour illustrer la richesse du Comté...

Nous avons testé :

**Comté d'hiver** : 10 mois d'affinage, fabriqué à 400m d'altitude, doux mais quand même bien goûteux (noisette)

**Comté d'été** : 16 mois d'affinage, fabriqué à 800 m, délicieux : Très fruité, onctueux malgré sa densité.

**Comté du début de l'été 2004** : 23 mois d'affinage fabriqué à 1000m : nettement plus corsé avec une cristallisation naturelle donnant un effet de petits grains de sel à l'intérieur du fromage. Arômes de champignons. Superbe, pour amateurs.

**Morbier** : fabriqué dans le Haut Jura, lait de Montbéliarde aussi. AOC 2000

Fromage à pâte pressée non cuite, affinage minimum 45 jours.

Particularité de fabrication : le lait caillé est pressé, puis coupé en 2, 1 moitié est recouverte de charbon végétal puis recouverte de l'autre moitié. Il est ensuite mis en pressage quelques heures puis affiné. Voilà enfin dévoilé (du moins pour moi) le mystère de cette petite bande bleue du milieu : non ce n'est pas de la moisissure !

Dégustation étonnante : un fromage goûteux à souhait bien loin des Morbier que l'on connaît en région parisienne !

**Bleu de Gex** : production du Haut Jura, beaucoup plus confidentielle (500 T/an)

Fromage à pâte persillée, non cuite, non pressée, affinage d'environ 5 semaines.

Bleu très doux, goût assez amer avec arômes de champignons.

## Domaine de Montbourgeau

Nous sommes reçus par Mme Nicole Deriaux, jeune propriétaire héritière qui communique clairement sur les mérites de conserver les traditions familiales en essayant d'en comprendre les mécanismes.

Au cœur de ce vignoble dit de l'Etoile, le domaine est merveilleusement situé, sur un terroir remarquable. L'origine du nom « Etoile » est mystérieuse : le village est cerné par cinq collines formant une étoile ou présence de petits fossiles en forme d'étoile de mer que l'on peut retrouver au printemps.

L'AOC remonte à 1937 et ne concerne que les blancs. Quelques parcelles contiennent du poulard pour faire le vin de paille.

Le terroir marno-calcaire est propice au chardonnay en lui donnant de la finesse et de l'élégance. Le rendement moyen est plutôt faible, autour de 40 à 45 hecto/hectare.

Ce domaine familial est possédé par la même famille depuis 1920. Initialement, l'activité était d volu  à la polyculture ; ceci a presque disparu mais 30 hectares d'AOC sont encore occupés par de la forêt. Ceci laisse une marge de progression en cas d'engouement massif pour cette appellation, ce qui ne saurait tarder !

Les vignes sont anciennes, âgées souvent de plus de 40 ans. Elles sont replantées régulièrement car la répartition fantaisiste des ceps empêche le travail de la vigne. La culture est raisonnée avec enherbement partiel et taille peu sévère dans ce terroir où les vignes ont besoin de sève. La vendange est manuelle, ce qui est assez rare dans l'appellation.

Le distillateur s'installe tous les ans dans un des hangars de la propriété pour distiller le marc issu des bois de la macération. Ceci se passe dans une ambiance de fête avec vins, saucisses et pommes de terre sous l' il bienveillant de la douanière qui maintient des rapports très cordiaux avec le distillateur ! Ce marc sert à la préparation du Macvin, un vin de macération dont la popularité s'accroît. Nous ne l'avons pas dégusté cette année mais nous gardons un souvenir  mu du macvin de Jean Macle lors du voyage, il y a dix ans (des arômes de noix et de pruneau avec beaucoup de suavité qui fait oublier la concentration d'alcool).

Pendant la visite de la cave, Mme Nicole Deriaux nous a prodigué un enseignement très précis : vinification des blancs en cuve puis en fûts de chêne de plusieurs vins. Vinification par parcelle avec régulation thermique des cuves. La fermentation malo-lactique se fait sur lie dans les fûts, spontanément, avec des hauts et des bas, raison pour laquelle la régulation thermique dans les cuves présente des avantages. Ces fûts sont en cours de renouvellement dans une cave ancienne fleurant bon la tradition. Nous sommes loin des caves aseptisées où le levurage est indispensable : ici, les levures, accrochées aux murs, aux poutres et à tout ce qui dépasse, n'ont guère de difficultés à ensemercer les vins. Ces caves restent ouvertes à tout vent, particulièrement en hiver pour que le froid favorise la précipitation tartrique.

Globalement, la vinification repose quasi exclusivement sur le vieillissement en foudre sans ouillage. Si nous voulons faire les difficiles, nous pouvons regretter de ne pas avoir dégusté quelques chardonnays ouillés, juste pour avoir une idée de l'alliance fruit et minéralité et parce que ce terroir exceptionnel laisse espérer un résultat exceptionnel.

Pour les crémants, Le cahier des charges pour sa fabrication est assez sévère.

Ils sont élevés sur latte 12 mois et tournés comme du champagne sur des pupitres. La fermentation malo-lactique se fait par levurage.

La production de crémant a été abondante en 2004 et quasi nulle en 2005 (degré alcoolique trop élevé). Ceci fait une moyenne, pour satisfaire les consommateurs.

### ♥ Chardonnay 2002

Vinification traditionnelle, 1 an sous voile.

Nez sur la noisette. En bouche, ce vin est très typé Jura avec de la rondeur et de la finesse. La fin de bouche est agréable par sa finesse et sa persistance.

### ♥♥ Chardonnay cuvée spéciale 2000

Vin très typé sur les fruits secs avec des notes de marc.

Ce vin est très long et reste très élégant. Potentiel d'évolution quasi certain.

### ♥ Savagnin 2000

Issu de vignes encore jeunes, il n'a pas été vinifié en vin jaune. Ce vin a vieilli 4 ans dans les grands foudres précédemment décrits.

Le nez et la bouche sont dominés par la noix. Ce vin est très structuré mais garde de l'élégance malgré cette belle intensité grâce à sa rondeur.

### ♥♥ Vin jaune 1998

Les arômes sont typiques, sur la noix et les épices (curry). Le final est intéressant et agréable sans acidité et avec une certaine fraîcheur. Ce vin jaune sera géant sur des volailles.

### ♥♥ Vin jaune 1997

Ce vin est plus intense que le précédent et plus marqué sur les arômes de noix. En bouche, il est très structuré avec une finale où l'acidité prédomine. Ce vin de grand caractère mérite un vieillissement pour qu'il exprime toute sa complexité. Grande bouteille pour un millésime qui est considéré comme excellent dans le Jura.

### ♥ Vin de paille 2000

60% chardonnay, 20% savagnin et 20% poulsard.

Les arômes sont sur les fruits très murs mais pas confits (coings) avec des notes miellées. Ce vin est très expressif mais garde de l'équilibre. C'est d'emblée un excellent vin de dessert sur une tarte aux abricots ou aux figes.

## Dîner chez Jean Paul Jeunet

2 macarons au Guide Rouge ...ça met en confiance !

### Crémant du Jura « cœur de chardonnay » 2001 Domaine Rollet à Arbois

Sur le fruit, très chardonnay avec un final un peu agrume.

*Toast au foie gras, boulette d'escargot et allumette de céleri*

*CS SO SO*

### Arbois chardonnay Terres de Gryphées 2001 de Pascal Clairet à Arbois

Vinification pendant 24 mois sur lies. Nez chardonnay avec des notes grillées et de la noisette. Belle présence en bouche avec des notes curry qui s'allient avec le carvi de la sauce (arôme cumin).

*Royale d'Écrevisses, au jus de crustacés, fondant de Carottes au Carvi*

*Croustillant épicé*

*CS SO SO*

### Savagnin JM Petit à Pupillin 2002

Vin offert pour parfaire notre culture. Beau geste au service d'une belle cause !

Vin très complet avec beaucoup de gras qui donne une réelle étoffe à ce vin. Belle minéralité avec un final vanillé.

### Arbois « sélection » 2000 André et Mireille Tissot à Montigny

Assemblage chardonnay et savagnin. Vin très classique de l'appellation avec une belle présence en bouche et des notes fruitées bien agréables. L'alliance avec la féra du lac est parfaite grâce au côté fruité.

*Féra de Léman et ravettes aux noix,*

*& Herbes rares, lait de morilles*

*CS SO SO*

### Arbois Pupillin Pinot noir Grande Réserve 2003 Jean Michel Petit à Pupillin

Nez classique marqué par le cépage. En bouche, la minéralité est présente avec un final marqué par l'acidité. Il est toujours difficile de goûter les rouges après les blancs à Arbois.

Poulette Fermière en Gigoton au Vin Jaune,  
Quelques Champignons de Pays et Morilles, Riz aux Herbes  
*œ œ œ*

**L'Etoile vin jaune 1998 Philippe Vandelle** à l'Etoile

Très typique. Très noix et minéral avec un final marqué par l'acidité. Très différent du Vin Jaune de Nicole Deriaux qui je vous le rappelle, a beaucoup de rondeur en fin de bouche.

*Les Affinés à Souhait du Pays Comtois, Pain aux Noix*

*œ œ œ*  
Variation sur la Morille et les Racines,  
En Moelleux, en Confit, en Caramel  
Glace aux Baies Sauvages

Les beignets de panais et de morilles : extraordinaire. Quelle inventivité et quelle saveur !

*œ œ œ*  
Quelques Gourmandises

Dont un financier à la pistache que les plus repus n'ont pas omis de goûter.

## **Arbois de Frédéric Lornet**

C'est la troisième fois que nous avons la joie de partager un moment épicurien avec Frédéric. Nous avons été accueillis d'abord dans la cave puis dans la chapelle de l'ancienne abbaye cistercienne, enfin restaurée. Superbe avec cet escalier en colimaçon et en ferronnerie et quel accueil toujours rempli de passion et de gentillesse !

Pour les détails techniques, prière de se reporter aux comptes rendus précédents. Ceux qui les auraient égarés, peuvent les demander humblement au président ou à d'autres anciens du CEP qui gardent précieusement la mémoire de ces moments rares. Car rare fut ce moment. Sinon voici un bref aperçu :

Famille de vigneron depuis deux générations. Le grand-père de Frédéric était tonnelier et les traditions se perpétuent puisqu'il a testé lui même le montage de ses fûts avec succès.

Sélection parcellaire avec une vinification en foudre sur lies. Les gros foudres sont réservés aux vins ouillés.

Les fermentations sont plutôt longues. La fermentation alcoolique se fait en cuve, suivie par un débouillage. Le contrôle de la température est nécessaire pour que la fermentation alcoolique se termine avant l'hiver où les températures basses vont arrêter le processus.

La malo-lactique se fait en foudre sans contrôle des températures. Ce processus peut être très long sans que ceci ne présente un quelconque inconvénient si les tests sont pratiqués régulièrement. Cette fermentation est très variable d'une année à l'autre : elle n'a pas eu lieu en 2003 où les vins ont été spontanément très fruités ; la fermentation a été stoppée par le froid. En revanche, les fermentations malo-lactiques des 2004 ne sont pas encore terminées !

Les commentaires sur la vinification des 2003 étaient comparables à ceux de M. Valette à Chaintré (Pouilly Fuissé) : ceux qui ont réussi ce millésime sont ceux qui ont récolté en septembre en dépit de concentrations élevées des sucres en août. Les raisins étaient déshydratés mais n'avaient pas encore atteint un bon niveau de maturité. Le pari était risqué car s'il n'avait pas plu fin août, la récolte aurait pu être perdue.

Frédéric Lornet est un grand innovateur et il développe depuis des années des méthodes de vinification avec ouillage, en chardonnay et en savagnin qui favorisent la complexité aromatique. Ces vins ouillés n'ont pas le goût de jaune et certains les trouvent atypiques. Nous les avons trouvés extraordinaires ...

Bien que Montigny soit réputé pour ses terroirs propices aux vins rouges, la dégustation a été centrée sur les blancs et quels blancs !

### **Chardonnay 2003.**

Terroir : marne grise. Nez effacé. En bouche très acide avec une belle longueur sur un final gras. On voit l'importance de la fermentation malo-lactique. Ce vin est extrêmement déroutant. Nous conseillons ce vin aux vrais curieux de la dégustation pour qu'ils testent l'évolution (le président va se lancer dans l'aventure et alimentera le site des commentaires sur ce vin).

### **♥♥♥ Chardonnay 2003 les Messagelins**

Terroir : marne rouge. Ce vin a fait sa malo-lactique. A obtenu la 7<sup>ème</sup> place au championnat du monde des chardonnays. Nez flatteur sur le chardonnay avec des notes florales. Le final est gras sans acidité. La faible acidité rend ce vin particulièrement agréable mais risque de nuire à son vieillissement prolongé.

### **♥♥ Chardonnay 1999 Les Messagelins**

Voici les notes prises lors de la dégustation en 2002 à Gentilly « *Ce vin est très typé bourgogne et il serait difficile de le différencier en dégustation aveugle.*

*Nez et bouche agréable mais puissante avec un mélange fruit jaune et agrume. Belle persistance en bouche laissant présager un beau pouvoir de vieillissement. A été médaillé au concours des chardonnay du monde ».*

Le fruit s'exprime toujours mais les notes de terroirs sont très présentes avec des notes de pomme. Belle longueur. Son aptitude au vieillissement était bien réelle.

### **♥♥ Naturé 2003**

#### **Naturé est un synonyme de savagnin**

Ce savagnin est planté sur un terroir de marne noire, le meilleur. Fermentation très longue, poussée à la limite puisque la concentration de sucre résiduel est de 2 g/l. Pas de filtration Le nez est effacé. En bouche, ce vin est très aromatique et complexe sur une dominante de fruits, y compris exotique. En fin de bouche, beaucoup de minéralité avec une note iodée marquée, suggérant une belle alliance avec les fruits de mer (à tester !).

### **♥♥♥♥ Naturé 2002**

Toutes les qualités d'un grand vin : 14° alcoolique (oui vous avez bien lu), 3 gr. De sucre résiduel. 4° d'acidité fixe. Commentaire de Frédéric : « *j'aurai pu en faire un vin jaune mais je l'ai trouvé tellement bon comme cela que je l'ai mis en bouteilles ».*

Nez très fruité. Grande plénitude en bouche avec un final très minéral. Beaucoup d'équilibre pour ce vin puissant et racé.

### **♥♥ Naturé 1998**

Encore à la vente. Il nous a permis de tester l'aptitude au vieillissement de ce vin. Il n'est pas encore très ouvert entre deux phases aromatiques. Nez pétrole (minéralité) s'estompant pour faire la place à des notes grillées. En bouche, champignon et sous bois avec un final encore minéral. Il serait souhaitable de la tester à nouveau dans 1 ou 2 ans.

### ♥♥♥♥ Naturé 2002

**Celui-ci est issu de vignes situées sur des marnes noires, donc une autre parcelle que le précédent 2002. L'association grand terroir et grand millésime fait de ce vin un produit exceptionnel. Si vous avez la sagesse d'en faire l'acquisition, nul doute qu'il deviendra un des fleurons de votre cave.**

14°5 avec 2 à 3 g de sucre résiduel. Pas de filtration

Nez très fruité. En bouche, il est puissant et très équilibré avec une finale superbe et une grande longueur. Ce vin a un grand potentiel de vieillissement.

### ♥♥♥ Savagnin 2001

Ce savagnin est non ouillé mais n'a fait que 4 ans de fûts avec voile.

Robe dorée. Très typique Jura. Au nez et en bouche, les arômes de noix et de curry prédominent nettement. Belle persistance et final fondu, agréable et soutenu.

La dégustation s'est alors dirigée vers les rouges et nous les avons testés après les blancs et au cours d'un repas régional, spécialement préparé par nos hôtes (salade, saucisses du Jura aux pommes de terre et à la cancoillotte, plateau de fromages du Jura et tarte au sucre).

L'ambiance est montée d'un cran, basculant de la dégustation technique à la ripaille. Nous avons déjà testé la formule lors du déjeuner à Jasnières et à Bergerac. Dès lors, le lecteur peut imaginer que la concentration du commentateur s'est nettement atténuée pour laisser la place à la capture du moment présent du style carpe diem.

Un petit commentaire d'abord sur les millésimes qui orientera l'acheteur potentiel.

- 2003 Vin un peu dur associé à une faible production. En général, les années chaudes sont des bonnes années pour les rouges.
- 2004 Très difficile car l'automne a été pluvieux dans le Jura
- 2005 Année sèche ayant favorisé l'expression des terroirs profonds. Ce millésime sera exceptionnel, de la veine des 1989 et 1990. Les rosés seront exceptionnellement concentrés. J'ai eu la chance de garder un magnum de ploussard 1990 et de le déguster récemment : le résultat est étonnant avec un vin léger et subtil, dont le terroir s'exprime en fin de bouche par une longueur impressionnante.

### ♥ Ploussard 2004

L'orthographe n'est pas la même qu'à Château Chalon et à l'Etoile, ce qui laisse pensif quant à la force des particularités régionales françaises. Un vin pour étonner car la robe pale contraste avec une belle structure, inattendue pour un rosé

Robe pale. Nez effacé. En bouche : équilibre entre les fruits rouges et l'acidité du terroir.

Difficile à apprécier après le savagnin. En fin de dégustation, ce vin s'est ouvert et il est apparu plus fruité.

### Trousseau 2004

Sympa sur la saucisse à la cancoillotte

### Trousseau les dames 2004

Nez sur les fruits rouges avec un final acide sur la minéralité.

### ♥♥♥ Vin jaune 1998

Issu de la même parcelle que le savagnin naturé de type marne noire et bleuté.

Nez complexe avec une dominante épicée. Belle intensité en bouche avec une certaine souplesse. Beaucoup d'acidité en fin de bouche qui laisse augurer une grande aptitude au vieillissement.

### ♥♥♥ Vin de paille 2000

70% savagnin, 30% poulsard

Vin confit avec une complexité des arômes fruités. Très belle longueur sur ce vin très profond et très équilibré. Final minéral. Belle alliance avec le dessert sucré.

### Vin de paille 2002.

Une découverte pour ce vin qui nous a été servi en magnum et qui se présente comme une expérience. Il n'est bien entendu pas en vente sur le tableau.

Savagnin récolté sur le tard qui en fait plutôt une vendange tardive, ce qui est interdit sur l'appellation. Ce vin ouillé n'a pas fini sa fermentation et il persiste encore du sucre résiduel. Ce vin est intermédiaire entre un vin de paille et une vendange tardive : sur la pomme et le coing bien cuit avec une très belle finale élégante et profonde.

Nous sortîmes de la chapelle, heureux, repus et éblouis  
Le soleil n'était pas que dans nos corps  
Et sur nos trognes réjouies,  
Il éclatait aussi au dehors  
Et réchauffait nos carcasses par l'hiver engourdies.  
(Il me manque un mot en « ors »...tant pis !)

Retour à Mouchard après une petite ballade à la Reculée des Planches et voyage en TGV 1<sup>ère</sup> classe, siouplé !

En un mot c'était très bien, on attend maintenant avec impatience le Cotentin, son cidre et ses étrilles (private joke for initiated only)