

Académie Internationale du Vin

SYMPOSIUM D'AUTOMNE 2021 LAUSANNE

Visite dans le JURA – 1^{er} décembre 2021
Par Christopher Cannan

La veille du Symposium d'Automne 2021 à Lausanne, une escapade dans le Jura était organisée par Guillaume d'Angerville. Malgré le mauvais temps nous avons passé une journée très agréable et instructive.

Départ en autocar depuis Ouchy. Voyage de deux heures et demi pour rejoindre le vignoble du Jura sur le flanc est du massif, face à la Bourgogne de l'autre côté de la Vallée de la Saône.

CHÂTEAU D'ARLAY – AOC Côtes du Jura



Nous sommes accueillis devant ce magnifique château du 18^{ème} siècle par Alain de Laguiche, propriétaire, et son épouse, Anne. La pluie nous a fait diriger rapidement vers l'intérieur où, dans une splendide salle à manger datant de 1825, nous admirons une grande table sur laquelle sont exposés des vins du Jura. En effet, Alain de Laguiche a convoqué deux autres domaines pour présenter leurs vins afin de nous proposer une gamme plus importante des vins du Jura à déguster.



Alain commence par nous faire un court exposé sur la région et sa production. Les vignobles couvrent environ 2'100 hectares en total, ce qui représente seulement 0,3% du vignoble français. En

comparaison, un peu plus grand que l'appellation Margaux et moins que la moitié de toute la région de Chablis. Néanmoins le Jura est beaucoup plus divers que ces deux régions viticoles, avec quatre appellations et cinq cépages approuvés, deux blancs et trois rouges, sans parler des styles de vins très variés qui comprennent des vins rosés, les crémants et les fameux vins jaunes et vins de paille, entre autres.

Les appellations :

Côtes du Jura AOC - appellation régionale : 770 hectares

Arbois AOC : 570 hectares

L'Etoile AOC : 70 hectares

Château Chalon AOC : 60 hectares

D'autres produits profitant également d'une AOC sont :

Crémant du Jura, Macvin du Jura (un vin de liqueur) et Marc du Jura.

Les cépages rouges :

Poulsard : 270 hectares

Trousseau : 150 hectares

Pinot Noir : 270 hectares

Les cépages blancs :

Chardonnay : 860 hectares

Savagnin : 460 hectares

Dégustation des trois domaines :

Château d'Arlay – Côtes du Jura

Sans doute la propriété la plus emblématique du Jura avec une longue histoire dans les mains des grandes familles nobles, et même royales à certaines époques, depuis ces origines au 11ème siècle. Le vignoble, en conversion biologique, est d'environ 20 hectares, plantés avec les cinq cépages approuvés de l'appellation.

Château d'Arlay, Pinot Noir 2011 : Des vieilles vignes plantés sur des terroirs de marnes grises et du calcaire en surface. Élevage en vieux foudres et cuves d'inox. Un vin léger en couleur mais tendre et frais avec une belle acidité et une bonne longueur en bouche.

Château d'Arlay, « En Treize Vent », Chardonnay 2019 : Vieilles vignes sur des marnes grises profondes. Vin de coteaux orientés est /ouest avec beaucoup de vent. Élevé en cuve inox. Un Chardonnay assez riche et intense, minérale et épicé également. Sans doute excellent avec des poissons en sauce.

Château d'Arlay, Vin Blanc « Tradition » 2016 : Un assemblage de 30% Savagnin, 70% Chardonnay. Élevage quatre ans en gros foudres ouillés. Un vin blanc intéressant et complexe, avec une grande capacité de vieillissement. Idéale avec des plats assez riches, des fromages, des plats en sauces crémeuses et même des plats exotiques.

Château d'Arlay, Vin Jaune, 2009 : Le Vin Jaune est un des grands vins du monde avec un goût très particulier et un puissant arôme qui rappelle des noix. 100% Savagnin de vieilles vignes. Élevage pendant environ sept ans en fûts laissés en vidange par évaporation naturelle sous une voile de levures indigènes, sans ouillage, ni soutirage, ni sulfitage. Un procédé très semblable aux vins de Jerez. Un vin élégant et frais avec un goût très marqué unique dans le monde du vin, quelquefois tourbé et même avec des arômes de foin et de la marmelade anglaise. Sa puissance permet d'accompagner des plats riches et des fromages trop forts pour supporter un vin de table classique.

DOMAINE BERTHET-BONDET – Château Chalon / Côtes du Jura



Château Chalon est sans doute l'appellation la plus prestigieuse du Jura dédiée exclusivement à la production du Vin Jaune avec le cépage Savagnin sur seulement un peu plus de 50 hectares. Il y a quatre villages dans l'appellation et un total de 50 propriétaires, la famille Berthet-Bondet étant parmi les plus importante, produisant environ 10 000 bouteilles de Château Chalon AOC par an.

Jean et Chantal Berthet-Bondet sont installés à Château Chalon depuis 1984, créant un des plus beaux domaines du Jura avec 15 hectares de vignes dont 4,5 hectares de Château Chalon. Leur fille, Hélène, la gérante, nous présente quelques vins du domaine :

Domaine Berthet-Bondet – « Savagnier » 2020 – Côtes du Jura AOC : 100% Savagnin. Issue des vignes en agriculture biologique sur des marnes irisées. Élevage 10 mois en cuve inox. Un vin ouillé avec de la personnalité. Un bouquet de fruits exotiques et des amandes. Longue et minéral avec une certaine salinité en fin de bouche.

Domaine Berthet-Bondet – « Tradition » 2018 – Côtes du Jura AOC : 80% Chardonnay, 20% Savagnin. Un vin élevé en fûts pendant 2 ans sous voile de levures, donc un élevage oxydatif. Des arômes puissants de noisettes et épices. En bouche le Chardonnay domine avec un joli fruit et de la fraîcheur. Un vin avec beaucoup de personnalité également, idéal pour accompagner des plats riches et exotiques, notamment la cuisine indienne.

Domaine Berthet-Bondet – Château Chalon AOC 2014 Vin Jaune : Élevage en inox et fûts anciens pendant 6 ans et 3 mois sous une voile de levures indigènes. Un vin jaune classique, très minéral, avec une certaine élégance et une grande fraîcheur, suivie d'une très bonne longueur en bouche. Sans doute un des meilleurs exemples de vin jaune. Nous avons également dégusté ce vin pendant le déjeuner à Arbois. Un parfait accompagnement pour les fromages : Comté, Époisses et une Tomme du Jura.

DOMAINE MONTBOURGEAU – L’Etoile AOC



Les vins de L’Etoile sont également parmi les plus prestigieux du Jura. Il s’agit d’une petite appellation d’environ 75 hectares s’étendant sur trois villages et cinq collines. Ces collines forment une étoile autour du village et sont peut-être l’origine du nom, mais il y a également des petits fossiles en forme d’étoile qu’on trouve en abondance dans le vignoble. Situé au sud d’Arlay, non loin de Lons-le-Saunier, les sols de marles ont plus de calcaire que les appellations plus au nord, idéal pour le Chardonnay. D’ailleurs, seulement des vins blancs peuvent être produits sur l’appellation.

Le Domaine de Montbourgeau a été fondé en 1920 par Victor Gros. En 1956 son fils, Jean Gros, a pris la direction du domaine faisant beaucoup pour sa bonne réputation, ainsi que pour l’appellation en général. Le domaine est aujourd’hui dans les mains de Nicole Deriaux, sa fille, qui nous présente ses vins :

Domaine de Montbourgeau – Chardonnay – La Chaux – L’Etoile AOC 2019 : Arômes de noisettes, un vin intense et assez riche. La minéralité et le gras accompagnant sa finesse et son élégance.

Domaine de Montbourgeau – « Cuvée Spéciale » - L’Etoile AOC 2016 en Magnum : 100% Chardonnay. Le vin fait tout son élevage pendant quatre ans en fûts de 228 litres d’une manière oxydative. La fermentation et la malolactique ont lieu dans la barrique qui est remplie qu’une seule fois pendant les quatre ans. Un beau vin avec les arômes oxydatifs, classiques du Jura, mais avec beaucoup de finesse et puissance. Encore un vin de caractère idéal avec des plats riches et en sauce.

Domaine de Montbourgeau – Vin de Paille – L’Etoile AOC 2012 : 60% Chardonnay, 20% Savagnin et 20% Poulsard. Production entre 8 et 10 hectos / hectare. Seulement les raisins les plus mûres sont sélectionnés. Après les vendanges les raisins sont pendus au plafond d’un endroit bien aéré ou étalé sur de la paille pendant six semaines. Après pressurage il y a un minimum de trois années d’élevage dont 18 mois en fûts. Un vin de 14° minimum avec beaucoup de richesse et une grande panoplie d’arômes complexes et des notes de noix, de miel et de coing. Le vin est soyeux, long en bouche et pas excessivement sucré. Un parfait compagnon pour du foie gras et des tartes aux fruits tels que l’abricot et la figue. Par ailleurs, Anne de Laguiche nous informe des qualités médicinales des vins de paille.

Après les remerciements de Guillaume d’Angerville, nous reprenons l’autocar avec le cap sur Arbois pour un somptueux déjeuner.

DÉJEUNER AU RESTAURANT « LES CAUDALIES » à ARBOIS



Avec des mets de grande qualité nous avons dégustés une série de vins intéressants, surtout provenant du Domaine du Pélican, appartenant à Guillaume d'Angerville.

Domaine du Pélican Brut « S » Zéro : En apéritif servi avec une crème de chou-fleur et des coquillages. Un vin effervescent sans AOC. 100% Savagnin. Très agréable, frais avec un peu de complexité après 24 mois d'élevage. Produit d'une manière naturelle avec une prise de mousse provenant de la fermentation initiale.

Domaine du Pélican – Arbois AOC - Savagnin Ouillé 2018 en magnum : Un vin sec du Jura bien classique et encore jeune. Très frais avec une minéralité éclatant en bouche. Parfait avec un plat autour des escargots.

Domaine du Pélican – Arbois AOC Rouge « Trois Cépages » 2017 en magnum. Les trois cépages sont 60% Pinot Noir, 35% Poulsard, 5% Trousseau. Le pinot noir domine avec des épices et fruits rouges. Très beau vin encore avec une grande fraîcheur, de la minéralité et une fin de bouche très nette. Idéal avec le plat de volaille au vin jaune et des girolles.

Ensuite avec le fromage nous avons dégusté à nouveau le merveilleux Vin Jaune du Domaine de Montbourgeau 2014 qui était si bon avec les fromages. Un grand mariage entre vin et fromages !

Pour terminer, avec une crème brûlée aux châtaignes, nous avons dégusté un « Macvin du Jura Rouge » du Domaine Pignier. Il s'agit d'un vin de liqueur, une grande spécialité du Jura. Celui-ci est fait avec le moût de vieux Pinot Noir assemblé avec un tiers de Marc du Jura. L'idée et l'élaboration est similaire au Pineau de Charentes et le Floc de Gascogne en Armagnac. Le produit doit passer 10 mois en fût et l'alcool doit provenir de la même propriété que le moût de raisin. Très agréable avec le dessert. Pas trop sucré, l'alcool n'est pas trop évident malgré ces 17.5°.

Après le repas nous sommes allés au Domaine du Pélican pour notre dernière visite de la journée.

DOMAINE DU PELICAN – ARBOIS AOC



Guillaume d'Angerville nous reçoit dans sa nouvelle cave à Montigny-les-Arsures à quelques kilomètres au nord d'Arbois. Son domaine prestigieux de Volnay est dans sa famille depuis 200 ans. N'ayant pas la possibilité de l'agrandir, Guillaume avait envie de voir des opportunités en dehors de la Bourgogne. Il nous présente son gérant François Duvivier qui travaille avec Guillaume à Volnay depuis 15 ans.

C'est en dégustant un Chardonnay 2005 du Domaine Stéphane Tissot que Guillaume a été convaincu du potentiel du Jura pour produire des grands vins. Après des recherches méticuleuses, d'abord avec François, pour trouver des bons terroirs, ils ont trouvé 5 hectares de vignes bien placés appartenant à Château de Chavannes, ensuite cinq hectares de plus qu'il fallait arracher malheureusement. Cinq autres hectares ont été achetés à Jacques Puffeney, connu comme « le pape » de l'Arbois, pour faire un total de 15 hectares. Les cépages : 40% Savagnin, 30% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 15% Poulsard et Trousseau. Les sols sont principalement des marnes-argileux avec une forte présence de calcaire. La cave est moderne et pratique. Étant en grande partie souterraine, elle se fond bien dans le paysage.

Le nom « Pélican » vient de l'emblème de la ville d'Arbois. La légende nous raconte que Maximilian Ier de Habsburg a emmené un pélican à Arbois au 15^{ème} siècle pour faire plaisir à son épouse, Marie de Bourgogne. Le pélican meurt mais le symbole est resté formant une partie des armories de la ville.

Nous avons dégusté une série de vins du millésime 2020 en cours d'élevage, une belle opportunité pour juger les différentes caractéristiques de chaque cépage :

Poulsard 2020 – Arbois Rouge AOC : Actuellement en foudre. Égrappé et destiné à passer 14 mois en foudre. Un vin très agréable et frais avec des arômes de poivre. En bouche, un très joli fruit, friand, vibrant et précis.

Trois Cépages 2020 – Arbois Rouge AOC : Avec le Pinot Noir qui domine et une touche poivrée grâce au Poulsard, un vin élégant et frais avec des notes de cerises.

Pinot Noir – Clos Saint Laurent 2020 – Arbois AOC : Un vin solide avec des tannins présents en fin de bouche. Encore très jeune mais prometteur par sa structure.

Chardonnay 2020 « En Barbi » - Arbois Blanc AOC : Déjà en bouteille. Un vin provenant d'un vignoble à 380 mètres. Bien structuré et élégant. Assez serré en ce moment. A besoin de temps pour s'exprimer pleinement.

Chardonnay – Arbois AOC 2020 : Provenant de jeunes vignes de 5 ans. Vignoble face nord. Élevage 50% en fûts de 500 litres 50% en cuve. Un vin impressionnant, très intense et riche avec profondeur et élégance. Au niveau d'un bon blanc de la Côte d'Or.

Savagnin 2020 – Arbois AOC : Même terroir de marnes multicolores que le vin précédent. Un vin juteux et précis avec de la structure, une minéralité fraîche et une belle acidité. La finale est longue et savoureuse.

Savagnin 2020 – Vin Orange : Plus foncé en couleur. Égrappé, ce vin est vinifié comme un vin rouge. Riche et structuré mais savoureux et long en bouche. Avec une touche d'oxydation ce vin sera idéal avec certains plats, notamment avec des sauces et des fromages un peu forts. Production 5000 bouteilles.

Trousseau 2020 : Montigny-les-Arsures a la réputation d'être la capitale du Trousseau dans le Jura. Ce vin est tout simplement délicieux. Le nez est floral et promet l'élégance. En bouche du fruit éclatant avec une acidité vibrant en final. Un vin très prometteur qui pourra bien rivaliser les grands rouges de la Côte d'Or. Production : seulement 1500 bouteilles.

Raymond Paccot remercie Guillaume et François en parlant de la diversité des vins du Jura avec les différents cépages et les multiples possibilités de bons mariages entre les vins et les mets. Avant de reprendre l'autocar pour retourner à Lausanne, nous avons visité la cave des vins jaunes du domaine qui ne sont pas encore prêts à être commercialisés.

En résumé nous avons passé une journée très instructive et agréable malgré le mauvais temps. En tout cas l'expérience nous a donné envie de retourner dans le Jura pour apprécier les beaux paysages, la gastronomie et d'autres vins. C'est une région fascinante qui mérite sa place parmi les grands vignobles du monde. D'ailleurs, depuis quelques années nous observons, avec plaisir, un intérêt grandissant pour les vins du Jura.

Un grand merci à Guillaume d'Angerville et Alain de Laguiche pour l'organisation de cette belle expérience, ainsi qu'à Sylvia Roussy pour la bonne organisation de la logistique.