



WINE ROSE

A la découverte des grands
artisans vignerons en compagnie
de Michele Caimotto

Mai 2021

DEGUSTATIONS WINE ROSE VIN JAUNE: UN ARISTOCRATE VENU DU JURA

Présentation de la rencontre

Région de frontière entre France et Suisse connue mondialement pour ses vins élevés sous voile, elle se trouve aujourd'hui prise d'assaut par la gastronomie d'autre-mer et par les collectionneurs.

En quelques années certains producteurs émergents sont devenus icônes d'extrême rareté.

Quel est le rôle du vin jaune dans ce succès avec son humble 4% de la production régionale?

Est-il possible de considérer le vin jaune un « vin de lieu » ?

Notre quête nous amènera à comprendre la méthode de production du vin jaune afin de le contextualiser stylistiquement et économiquement dans la région.

Sous le point de vue de la dégustation nous pourrions apprécier et comparer 10 vins de différents domaines producteurs sur un « arc temporel » de trois décennies. (2012 - 1985)

Le Jura en chiffres

RÉGION

Superficie: 1900ha
Climatologie : continentale
Pluviométrie: 1100mm / an
Expositions: W - S/W
Altitude: 250-400m
Sols: marnes, gypse, calcaire
Production totale: 45k - 105k hl/an

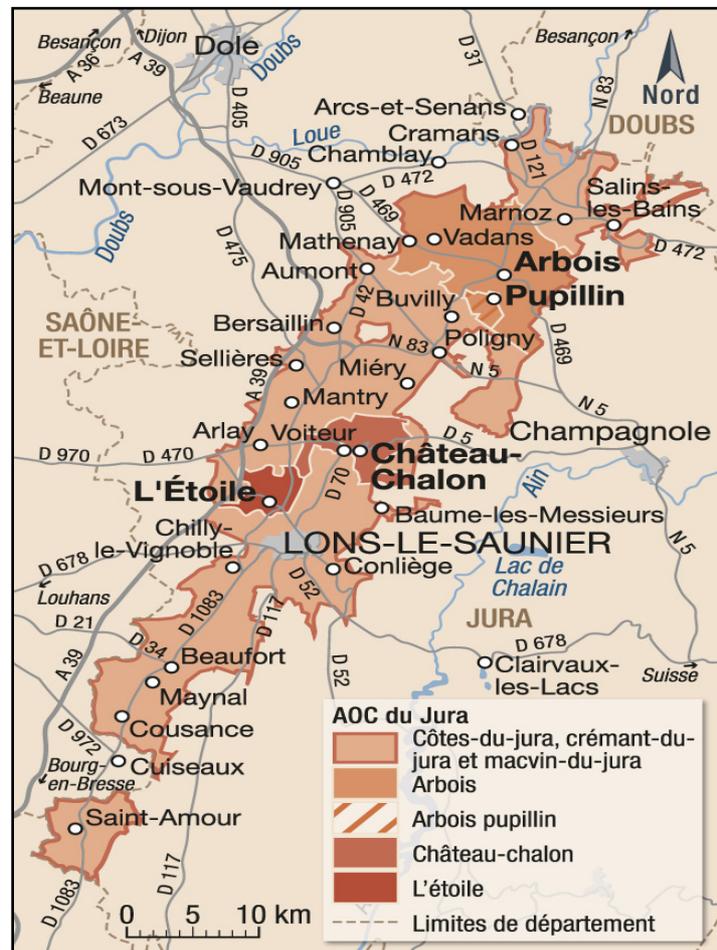
ENCÉPAGEMENT

Chardonnay: 40%
Savagnin blanc: 20%
Poulsard: 15%
Trousseau & Pinot Noir: 25%

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Négociants: 30%
Coopératives (4): 20%
Domaines: 50%

Export: 20%
Production biologique et/ou naturelle: c. 30% (vs 8% en FR).



Notre dégustation du 15 avril 2021

Série 1 - La décennie 2010s

Vin 1 - Domaine Jacques Puffenay - Arbois Vin Jaune 2012

Robe or clair, aux reflets verts

Nez de saumure, iode, grande finesse profil restraint, olive verte, fenouil, gyps.

Touchée bouche élégante à la graine soyeuse. Au milieu de bouche un creux, la note levurienne - toastée prend le dessus sans la puissance qui devrait l'accompagner, finale marquée par la note alcoolique malgré le « modeste » 14%.

Vin 2 - Domaine Philippe Vandelle - L'Etoile Vin Jaune 2011

Robe ambrée.

Nez à l'ouverture: notes d'acétone, VA, pomme blette, diacétyle, curry, patine caramel / vanille.

Bouche caramel - vanille, trame saline-iodée définie, touchée de bouche à la graine subtile.

Vin 3 - Domaine De Bacchus, Lucien Aviet - Arbois Vin Jaune 2011

Robe or clair, brillant en intense.

Nez: précis et affirmé sur du fenugrec, saumure d'olive verte, achillée millefeuille.

Bouche ronde graine définie, finale saline - céleri, équilibre remarquable entre puissance et finesse pour un 16% abv.

Série 2 - La décennie 2000s

Vin 4 - Domaine Jean-Charles Maire - Côtes du Jura Vin Jaune 2006

Robe jaune clair, (trouble de lies ?)

Premier nez sur la finesse, curry jaune, iode et notes salines, bouquet ouvert, fruit jaune, noix sèche. Le jour suivant l'ouverture la « patine levurienne » en couvre la précision aromatique, l'aspect pomme blette - VA montre une oxydation prématurée.

Bouche levurienne, citronnée, saumure, finale saline, mais manque de précision.

Défaut surgi en élevage ?

Vin 5 - Domaine Jean-Pierre Salvadori - Château-Chalon 2006

Robe jaune intense

A l'ouverture le nez marque par un alcool présent, notes de caramel, fruité surmuri - sucré, entre banane, reine Claude, puis fenouil, tout en restant opaque et patiné. Manque typicité du jaune (sotolone / éthanale). La finale souligne la pâtisserie, le frangipane aux amandes, la poire williams et la tarte aux pommes.

Vin 6 - Domaine Pignier - Côtes du Jura Vin Jaune 2006

Robe ambrée, reflets bruns

A l'ouverture le nez est fermé, notes d'oignon. Le fruité sous-jacent est tout de même de bonne intensité et maturité, sotolone, caramel, petite manque de précision, beurre salé, presque roquefort.

Selon certains dégustateurs aussi notes viandées (umami - bouillon ?), senovis, noix, acacia, mais bonne intensité et longueur à la bouche.

Série 3 - La décennie 1990s

Vin 7 - Château d'Arlay - Côtes du Jura Vin Jaune 1998

Robe ambrée, manque brillance et éclat.

Le premier nez est animal, avec des notes salines et du caramel, une certaine réduction, puis le fenouil, le fruit sec et des arômes fermentaires.

La bouche subtile et caressante, elle montre peut-être la plus belle touchée de bouche de toute la dégustation. Le décantage de la deuxième partie du flacon, en essayant de s'affranchir de la « réduction » affaiblit le vin et son équilibre gustatif.

Vin 8 - Luc & Sylvie Biolley - Côtes du Jura Vin Jaune 1997

Robe ocre - reflets bruns

Le nez vire vite sur le caramel, le beurre fondu, le sel marin, la banane sèche et l'orange confite. A l'oxygénation il s'approche d'un profil de cognac, avec des notes de café.

La bouche est ample et ronde, sur la pomme en compote, l'orange amère, le caramel au beurre salé, bonne longueur et équilibre.

Série 4 - La décennie 1980s

Vin 9 - Château de l'Etoile - L'Etoile Vin Jaune 1988

Robe brillante ambrée aux reflets verts

Nez salé, iode, caramel, olive noire, café (arabica), fruit jaune à noyaux.

La bouche est puissante, avec des nobles amers levuriens qui se délivrent plus délicats avec l'oxygénation, finale persistante saline - iodée. Le plus beau flacon de la dégustation niveau précision et « maturité précoce » atteinte.

Vin 10 - Château d'Arlay - Côtes du Jura Vin Jaune 1985

Robe or opaque, légèrement trouble

Le nez s'oriente sur le caramel, le sel de mine, le café...une évidente finesse graine.

La bouche est svelte, iodée, avec du café, champignon, de la poudre calcaire dans un grip presque tannique-salé, mais tout de même faible, impression de manque de fond.

Selon certains vignerons une possible casse protéique ?

Le repas qui a suivi

Les fromages : Dents de Midi fruité & Vieux Gruyère de Marsens 36 mois

Accompagné par une salade printanière de pissenlits, œufs durs et lardons.

Notre dégustation du 29 avril 2021

Série 1 - La décennie 2010s

Vin 1 - Domaine Claude Buchot - Côtes de Jura Vin Jaune 2010

Robe or clair, aux reflets verts.

Nez sur la pomme blette, caramel, curry jaune, profil frais, manque un peu de précision et intensité.

Bouche portée sur le iode (huître) - livèche (sous maturité ?), puis fenugrec, finale saline.

Certains convives remarquent une évolution prématurée.

Le vin gagne en intensité et définition après 4 jours de l'ouverture.

Vin 2 - Domaine Philippe Vandelle - L'Etoile Vin Jaune 2011

Robe ambrée.

Nez sur la pomme blette, le coing, beurre noisette, curry, et une patine boisée au caramel.

Bouche caramel - vanille, trame saline-iodée définie de l'Etoile, mais assez consensuel (rondeur et sucrosité du fruit). Apprécié par une partie des convives pour la puissance sous-jacente.

Vin 3 - Domaine de Cavarodes E. Thiebaud - Arbois Vin Jaune 2011

Robe jaune clair / citron, brillante.

Nez discret, très fermé (même après 6 jours d'ouverture), finesse, iode, léger manque de précision et intensité.

Bouche saline - iodée (style Manzanilla), trame racinaire / végétale ?, fermé, empyreumatiques, finale noisette, manque volume et intensité.

Série 2 - La décennie 2000s

Vin 4 - Domaine Jean-Charles Maire - Côtes du Jura Vin Jaune 2006

Robe jaune clair.

Premier nez sur la finesse, curry jaune, iode et notes salines, bouquet ouvert, fruit jaune, noix sèche.

Bouche levurienne, citronnée, saumure, finale saline, bonne longueur et précision.

Cette deuxième bouteille (voir 15.04) montre équilibre et complexité pour un « poids léger » de la branche.

Vin 5 - Domaine Michel Pichet - Château Chalon 2006 (lieu-dit « en Beaumont »)

Robe jaune intense

Nez ouvert et remarquable intensité de curry jaune, pomme rénette, caramel, iode.

Bouche intense, portée sur des amers marins, équilibrés par la sucrosité du fruit, finale longue et saline.

Exprime la typicité et la cohérence d'un grand jaune en devenir et du profil type de Ch Chalon.

Vin 6 - Domaine Pignier - Côtes du Jura Vin Jaune 2006

Robe ambrée, reflets orangés.

A l'ouverture le nez est fermé, (notes d'oignon ? Selon NB une déviance due aux levures).

Le fruité sous-jacent montre une intensité remarquable, maturité du fruit, sotolone, caramel, beurre salé, nuances de roquefort (?)

Selon certains dégustateurs aussi notes viandées (umami - bouillon ?), senovis, noix, acacia. Bonne intensité et longueur ne finale de bouche.

Série 3 - La décennie 1990s

Vin 7 - Château d'Arlay - Côtes du Jura Vin Jaune 1998

Robe ambrée, manque d'éclat.

Le premier nez est animal, avec des notes salines et du caramel, fruit sec champignon et vieux boisé. La bouche subtile mais fragile, manque de puissance et précision. Texture dissociée et finale reglissée.

Vin 8 - Luc & Sylvie Biolley - Côtes du Jura Vin Jaune 1995 (10 ans sous voile)

Robe orangée - reflets bruns

Nez sur le caramel au beurre salé, précis et défini au nez, notes marines à l'ouverture évoluent avec l'oxygénation sur du café, notes vanillées, confiture de mangue, coing, apricot, manifestement tropical. A la bouche l'attaque est moelleux, épais et généreux dans la concentration du fruit. Le tandem vanille et curry donnent du relief à l'aromatique, bouche marquée par l'élevage sous bois. Finale seveuse et marquée par des amers du bois une fois le fruit parti. Cuvée étonnante et atypique dans un contexte de jaune.

Série 4 - La décennie 1980s

Vin 9 - Domaine Peltier - Château Chalon 1983

Robe brillante ambrée aux reflets verts

Nez qui montre pour la première fois dans la dégustation un noble tertiaire sur café, miel, caramel, petite rancio qui donne du relief, apricot, orange amère, remarquable définition aromatique et intensité. Bouche à l'attaque moelleuse, sur le café, algues sèches - iode, caramel. Texture à la graine subtile, finale iodée.

Vin 10 - Château d'Arlay - Côtes du Jura Vin Jaune 1989

Robe or claire, brillant.

Le nez est très défini, sur caramel au lait, pêche Melba, curry jaune, encore vibrant de jeunesse. Bouche saline, ciselée, à la graine fine. Remarquable intensité en rétro-olfaction sur des tons balsamiques, fruits exotiques, incense. Longue finale et grand équilibre.

HORS SÉRIES (Généreusement offerts par les convives présents)

Vin 11 - Domaine De Bacchus, Lucien Aviet - Arbois Vin Jaune 1988

Robe or riche, brillant

Nez qui marie puissance et élégance sur la noix sèche, curry, supcons de caramel, tourbe, bois sec, grande complexité avec précision exemplaire.

Bouche puissante malgré le gant de velour. Le vin est soutenu par un matrice amere levurienne marquée et structurante, equilibre acide - alcool - aromatique réussi.

Vin 12 - Château de l'Etoile - L'Etoile Vin Jaune 1969

Robe ambrée aux reflets verts.

Nez sur le fruit mûr, confiture de groseille à maquereaux, reine claudie, harmonie entre les composantes et grande jeunesse, leger champignon de paris.

Bouche enrobée, crémeuse, leger grip porté par éthanale discret mais présent, la finale intégrée et saline de belle longueur. Une surprise de jeunesse tout en gardant la typicité et l'élégance de l'Etoile.

Vin 13 - La Fruitière Viticole de Voiteur - Château Chalon 1962 (ouverture 1 mois +)

Robe ambrée - brunâtre.

Nez ample sur la noix sèche, moka, chocolat blanc de moyenne intensité, notable evolution, manque de profondeur.

Bouche portée sur la noix, grip tannique - levurien encore présent amène de la texture, acidité intégrée.

Vin 14 - M. Perron - Château Chalon « La Vigne aux Dames » 1978 (ouverture 1 mois +)

Robe ambrée brunâtre, brillante.

Nez sur la noix, café arabica, miel de châtaigne, poudre de maquillage, curry brun, fruit compoté. La présence du « rancio » (acétique) lui donne du relief en toute élégance (voire un Palo Cortado), mais difficile de le placer à l'aveugle en Jura.

Bouche de moyenne complexité, cohérente avec le nez, relevée par le rancio qui amène de la verticalité et de l'allure en finale.

Le repas qui a suivi

Les fromages : Etivaz fruité & Vieux Gruyère de Marsens 36 mois

Accompagné par un mesclun du potager de Mme Masson aux œufs moelleux.

REMERCIEMENTS

Une telle soirée n'aurait pas pu être possible sans la contribution et disponibilité des vignerons jurassiens cités. Ce fut un vrai plaisir d'échanger avec eux afin de comprendre la naissance d'un vin si grand et mystérieux.

Bien évidemment un grand merci à Raymond et Laura Paccot pour leur accueil si chaleureux au sein du domaine (soirée du 15.04), ainsi qu'aux participants, amateurs du jaune qui nous ont permis de rajouter deux décennies supplémentaires à notre soirée du 29.

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele Caimotto

NB: lors de deux soirées les vins étaient partiellement similaires, mais pas égales, pour une question de disponibilité. Les vins dans la catégorie «hors série» ont pu être proposés grâce à la donation des participants.