

# DÉGUSTATIONS WINE ROSE UN SIÈCLE DE VIN JAUNE

## INTRODUCTION

### CHATEAU CHALON EST. 1879 - producteur inconnu

Robe verte brunâtre

Le nez montre une typicité de jaune, avec la fragilité de l'âge (fenouil sec, viande poulet, caséine).

À l'ouverture la bouche a encore de l'énergie et toutes les composantes sont fondues.

La texture est soyeuse et le développement est linéaire entre notes balsamiques et iodées.

Le contact avec l'oxygène ne bénéficie pas au vin, et le développement dans le verre, reste modéré. Une magnifique expérience autour d'un vin qui frise les 150 ans d'âge !

### VIEUX ARLAY 1888 - BOURDY

Robe brune

Bouillon cuit, organiques, décomposition végétale, pénicillium, croûte fromage-caséine

Bouche complètement diluée, comme eau de végétation du compost.



## LE PASSAGE À TABLE

### FICHE 1929 CHATEAU-CHALON BOURDY

#### DOMAINE

Situé à Arlay, le domaine Jean Bourdy fut créé entre 1475 et 1500. Le nom des Bourdy fait partie des plus vieilles familles de vignerons : la génération actuelle représente la 15ème, en ligne directe. Le vignoble s'étend sur 10 hectares en appellation côtes-du-jura et château-chalon ; il est conduit en biodynamie (certification Demeter en 2010). Le domaine n'utilise aucun fûts neufs, tous sont âgés de trois ou quatre ans, voire sept pour les vins jaunes.

La parcelle de Château-Chalon se situe Sous Roche. Elle est située assez haut et a une superficie de 0,5 ha. Le vin a été produit sous la conduite de Jean Bourdy, qui est reconnue comme la meilleure période du domaine.

**MILLESIME 1929** : Gros hiver, beau printemps ; bel été ; gros rendements ; très grand millésime

#### VIN

Robe ambre claire, encore un reflet vert

Nez épanoui de jaune, noix sèche, livèche, poudre parfumerie, bergamote confite, figue sèche, curry, coing, crème marron.

Bouche d'une acidité mordante à l'ouverture, sur des amers levuriens marqués, qui s'harmonisent avec l'oxygénation.

#### MET & VIN

**Médaille de belles Demoiselles marinées au safran du Jorat,  
laitue croquante et réduction au Marc de Lavaux**

Harmonisation pleinement réussie : langoustine (sucrosité et corail), sucrose, safran, iode





## **COTES DU JURA 1933 - CHÂTEAU D'ARLAY**

### **DOMAINE**

La tradition attribue la fondation du château à Gérard de Roussillon, comte-duc de la Haute Bourgogne au IXème siècle. Il fut transmis à ses héritiers, et attribué en 1269 à Jean de Chalon-Arlay, le premier du nom à qui l'on doit la constitution du vignoble. Jean I portait la devise "Chalon-Arlay maintiendrai". Il en fut ainsi jusqu'à Philibert de Chalon-Arlay, Prince d'Orange, Vice-Roi de Naples, le dernier du nom de cette illustre et puissante famille comtoise. Mort sans héritiers en Italie en 1530, Philibert lègue ses biens, ses titres et sa devise à son neveu, René de Nassau, fils de sa sœur Claudia, à charge pour lui de les relever. Lui-même meurt à Saint-Dizier en 1544 dans les bras de Charles-Quint, testant en faveur de Guillaume I de Nassau, dit le Taciturne, son cousin germain. Il sera le libérateur des "Provinces Unies" (Belgique et Pays-Bas) de la tutelle espagnole. En 1683. Jean-Alphonse de Gand, Prince d'Isenghien fait vendre les biens comtois des Nassau, dont Arlay, et s'en rend adjudicataire en 1684. Il espère ainsi mettre un terme à un légitime procès en réclamation, que ses ancêtres ont commencé en 1530 contre les Nassau. Les Isenghien obtiennent enfin leur droit à cet héritage, par un arrêt du Conseil d'Etat en 1730, étant entendu que les Nassau garderaient les titres attachés à ces biens.

C'est en 1773 qu'Elisabeth-Pauline de Gand, Comtesse de Lauraguais, Princesse d'Isenghien, héritière de la forteresse médiévale, transforme Arlay en un vaste domaine en 10 ans de travaux, peu de temps avant d'être guillotinée à la Révolution. En 1825, son petit-fils, le Prince Pierre d'Arenberg reprend la propriété, redynamise le vignoble et fait appel aux meilleurs artisans pour décorer une maison trouvée vide. Suivent Auguste et Ernest d'Arenberg, puis en 1915 son beau-frère le Marquis de Vogüé, et ses héritiers jusqu'à aujourd'hui, la famille de Laguiche. C'est aujourd'hui Alain de Laguiche qui dirige le domaine.

Le domaine possède aujourd'hui 19 ha de vignes, dont 5,5 ha de savagnin.

**MILLESIME 1933** : Millésime controversé; beaucoup de mildiou; Mauvaise qualité pour certains auteurs et excellent pour d'autres.

### **VIN**

Robe ambrée brunâtre, trouble (matière solide en suspension)

Nez sur la mirabelle, puis savon floral - médicament douçâtre, rhum agricole, caramel brûlé, mandarine, épais et peu typé éthanale.

Bouche tendre, fluide, tenue par les amers levuriens, umami - caséine en finale.

### **MET & VIN**

**Billes de Fois Gras de Canard poudrées au balsamique des glaciers, pointes blanches de Saillon**

Harmonisation pleinement réussie : finesse de graine du FG, équilibre acide-sucré sauce au balsamique, légèreté due aux asperges.



## **PUPILLIN 1949 - MARCEL BOUILLERET**

### **DOMAINE**

Il y a peu de documentation disponible sur cet ancien domaine, dont les millésimes connus sont 1934, 1949 et 1959. Marcel Bouilleret est né le 14 octobre 1901 à Pupillin et est décédé le 28 janvier 1981 à Besançon. Il a été le maire de Pupillin.

Aucune descendance ne lui est connue, ce qui indique qu'il n'a pas de lien de parenté direct avec une autre domaine réputé de Pupillin : le Domaine de Pierre et Georges Bouilleret.

**MILLESIME** 1949 : Printemps froid puis grosse sécheresse ; rendements moyens ; très grand millésime

### **VIN**

Robe ambre brillante

Nez ouvert et intense, sur notes de caramel, coing, miel de châtaignier, poudre, iode, curry - fenugrec, torréfaction.

Bouche qui offre une notable rondeur, enrobée et avec légère perception alcoolique, tranchée par des bons amers de voile et une acidité intégrée. Finale équilibrée entre le sel au céleri et les notes torréfiées.

### **MET & VIN**

**Ravioles gourmandes de Petits-pois Carottes,**

**Jus vert du jardin assaisonné aux perles noires**

Harmonisation mitigée : le poids du vin et du plat sont alignés, mais le spectre aromatique de ce dernier est de nature chlorophyllienne, ce qui clash avec le caractère plutôt automnal du vin, notamment l'aspect torréfié (et les amers associés). Le trait d'union entre plat et vin peut être associé au caviar, avec son profil crémeux - iodé.





## CHÂTEAU-CHALON 1959 - FRUITIERE VINICOLE PRODUCTEURS DE CHÂTEAU-CHALON

### DOMAINE

La Fruitière Vinicole de Producteurs de Château- Chalon, basée à Voiteur a été créée en 1957 à l'initiative d'un certain nombre de producteurs tels la famille Florin, Marcel Crédoz (le père de Jean-Pierre) et d'autres vigneron. Cette fruitière (là où les vigneron apportent leur fruits) a été créée assez tardivement comparée aux 3 autres coopératives encore existantes. La fruitière d'Arbois fut en effet créée en 1906, celle de Pupillin en 1909 et le Caveau des Byards à Levernois en 1953. D'autres fruitières virent le jour, mais elles ont cessé leurs activités il y a longtemps déjà. Depuis le millésime 1985, la fruitière se nomme désormais Fruitière Vinicole de Voiteur.

Aujourd'hui, la FVV compte 55 membres, ce qui représente une aire de production de 80 ha, 13 ha étant sur l'appellation Château-Chalon (à peu près 25% de la surface de l'appellation). Cela fait de la FVV le plus important producteur de Château-Chalon avec une production moyenne de 20-25'000 clavelins par année.

Depuis les années 60, la FVV fait, comme les autres fruitières, plutôt des vins techniques et reste éloignée de la problématique des vins bio et en biodynamie.

**MILLESIME 1959** : Printemps doux ; sécheresse de mai à septembre ; gros rendements ; bon millésime

### VIN

Robe ambrée au reflet vert

Nez initialement discret, s'ouvre ensuite sur un bouquet de grande harmonie, sans éclat mais sans excès, entre aneth, fleur de fenouil, iode, crème brûlée.

Bouche élégiaque de moyenne intensité mais grand équilibre, fine, élégante. Des amertumes subtiles et un maîtrisé moelleux, tissent la complexité de la trame.

Finale élégante et saline

### MET & VIN

#### Timbale de Morilles et Asperges façon Fredy Girardet

Harmonisation peu réussie : le plat ramène à la terre, avec beaucoup d'élégance mais aussi d'intensité. Le vin, déjà sur l'élégance et maturité, est en sous effectif vs la team adverse :



## COTE-DU-JURA 1964 - GANEVAT

### DOMAINE

Région : Sud-Revermont (sud de Lons-le-Saunier)

Localité : Rotalier

Plus précisément, le domaine est situé au hameau de la Combe. La famille Ganevat peut être retracée jusqu'à 1650 et le père de Jean-François Ganevat représentait alors la 13<sup>ème</sup> génération. Jusqu'en 1976, en plus des vignes, la famille avait des vaches afin d'assurer leur subsistance. Ces vaches étaient des Montbéliardes dont le lait servait à fabriquer le comté. De plus, une partie des raisins était vendue en vin de table pour la consommation locale. Dès 1976, il se concentra uniquement sur son vignoble. Il a travaillé avec son fils Jean-François (dit « Fanfan ») entre 1982 et 1989. Le domaine est passé de 3ha en 1976 à 6 ha en 1998 quand Jean-François revint à Rotalier pour reprendre le domaine des mains de son père.

En 1964, c'est donc le père du célèbre Jean-François Ganevat qui était alors le vigneron. Il ne faut pas oublier qu'à cette époque bien d'autres variétés entraient dans ses vins (souvent en complantation) tels que le Petit Béclan, le Gros Béclan, le Gueuche, le Seyve-Villard, le Corbeau, le Portugais Bleu, l'Enfariné et l'Argant. Il y avait 17 de ces variétés mineures dans le domaine.

Jean-François Ganevat est revenu en 1998 dans le Jura, dans la combe de Rotalier, après de longues années à Chassagne-Montrachet, chez Jean-Marc Morey. Le domaine vient d'être vendu à un investisseur russe.

**MILLESIME** 1964, bon millésime. Hiver sec ; puis chaud et très sec jusqu'en automne.

### VIN

Robe or riche brillante

Nez initialement entre le crémeux (brioche - caramel) et le boisé, notes de chaleur, spectre fruit jaune secs.

Attaque de bouche tendre, rondeur car basse perception de l'acidité, finale terreuse - levurienne.

À l'oxygénation il amincit et sèche vite.

### MET & VIN

**Filet de Saint-Pierre cuit au naturel à l'herbe royale**

**Éclats de courgettes au pesto et nage au Savagnin**

Harmonisation mitigée: le plat dirige nos papilles vers le printemps et les notes acidulées poivrées, avec une acidité (verjus ?) au niveau de la sauce.

Le vin avec sa crémosité et rondeur est aplati par le plat et souffre d'un manque de peps !





## CHÂTEAU-CHALON 1979 - LOUIS FLORIN

### DOMAINE

Région : Château-Chalon

Localité : Voiteur

Louis Florin a repris le domaine de son père Léon Florin, vigneron réputé. Dès 14 ans, il a commencé à travailler à la ferme avec ses parents. C'est au retour du régiment, en 1950, qu'il a commencé à travailler à la vigne avec son père, Léon. C'est en 1956/57 qu'il ne s'est plus consacré qu'à la vigne. Lorsqu'ils défrichaient, c'était à la main, avec une fouilleuse. Pour labourer la vigne, c'était avec deux bœufs. Puis ils sont passés au cheval. Ils ont toujours utilisé un pressoir à main. C'est Léon qui a commencé la mise en bouteilles au domaine.

Louis Florin a mis sa production en bouteilles jusqu'en 1980, année durant laquelle il a fait l'objet d'une inspection de la répression des fraudes carabinée qu'il a subi comme une volonté de trouver la petite bête. Dès lors, il a décidé de vendre ses raisins à Henri Maire, et ce jusqu'en 1991.

Louis Florin est toujours de ce monde. Il a vendu sa maison à son neveu, Michel Pichet, qui était également un excellent vigneron et qui a cessé de mettre en bouteilles il y a quelques années, fatigué par le côté administratif du métier. Michel Pichet avait le Georges V à Paris comme client pendant de nombreuses années.

**MILLESIME** 1979, un millésime grand à très grand. Mars et Avril exécrables ; beau Mai ; puis très chaud ; bons rendements.

### VIIN

Robe or brillante

Nez tout en finesse - salinité, sur le masala, safran, caséine. Le premier Château Chalon qui a un profil autant terrien que iodé.

Grande harmonie de bouche, finesse, discrétion, levurien intégré, court bouillon végétal, finale saline.

### MET & VIN

#### Court-bouillon de Homard et livèche comme avant (Fredy Girardet)

Harmonisation réussie: le plat nous délivre une queue de homard mariant fraîcheur, moelleux, délicatesse et sucrosité.

Le court bouillon à la livèche assure le lien avec la terre. Un grand plat, un grand vin, un splendide accord.



## **FICHE ARBOIS 1983 - LUCIEN AVIET (BACCHUS)**

### **DOMAINE**

Lucien Aviet, qui vient de décéder en début d'année, vient d'une famille de paysans pratiquant la polyculture autour de Montigny-les-Arsures, village sis à quelques kilomètres d'Arbois. Lorsqu'il rentra de la guerre d'Algérie en 1960, il décida de se concentrer sur la vigne. Homme d'une grande faconde, il fut l'un des premiers à mettre ses vins en bouteilles alors que ses parents livraient leurs raisins à la Fruitière.

Lucien Aviet a un fils, Vincent, un excellent jeune vigneron qui va certainement réorienter les méthodes de viticulture vers une approche plus bio, ce à quoi se refusait son père. Ce dernier, ayant connu une époque où les vignerons ne gagnaient pas bien leur vie et pour qui les produits phytosanitaires et la technologie étaient l'assurance d'une récolte, a en effet bridé les velléités de son fils. Quoi qu'il en soit, force est de constater que le domaine a toujours offert des vins de qualité.

### **MILLESIME**

1983 : Hiver long ; printemps froid et pluvieux ; été très sec ; rendements moyens ; très grand millésime

### **VIN**

Robe or riche,

Nez imposant, autant par sa concentration que par sa salinité. Dans le bouquet curry, bouillon de viande rouge, fenugrec. Encore du boisé et notes de vieille cave qui s'estompent à l'oxygénation. Bouche intègre, en volume et verticalité. Un parfait exemple d'Arbois dans sa maturité précoce et à la finale monolithique.

## **L'ETOILE 1990 - CHÂTEAU DE L'ETOILE**

### **DOMAINE**

Le domaine a été acheté en 1883 par Auguste Vandelle. L'exploitation, de 3 ha au départ, a grossi au fil du temps pour atteindre 26 ha. Le vignoble se compose essentiellement de la colline du "Mont Muzard", dont les flancs Est, Sud et Ouest au sous-sol marneux conviennent particulièrement à la vigne. Son encépagement en Chardonnay, Savagnin, Poulsard et Trousseau. Le chardonnay est largement majoritaire car notamment assigné à la production de crémants, une spécialité du village de l'Etoile<sup>1</sup>.

En 2001, après le décès de Joseph Vandelle l'année précédente, le domaine fût partagé entre ses deux fils, Georges et Bernard. Georges conserva avec son fils Alexandre le château et une partie des vignes (15,7 ha), Bernard et son fils Philippe recevant le reste des vignes (13 ha). Ce dernier domaine commercialisant désormais ses vins sous l'étiquette Philippe Vandelle.

Le Château de l'Etoile est actuellement dirigé par Alexandre Vandelle, qui représente la 5<sup>ème</sup> génération.

**MILLESIME 1990** : Belle année en général ; bons rendements ; très grand millésime, parfois exceptionnel.

### **VIN**

Robe ambre brillante au reflet vert

Nez dense, encore plein d'énergie saline, précis, iode, fenugrec.

Bouche de grande finesse, droiture, amertumes de voile précises, finale saline et centrée.



## MET & VIN

### Côte de veau aux Morilles et vin de voile

Harmonisation : le plat mariait le moelleux de la chair, juteuse, tendre et à la cuisson parfaite, avec une garniture, notamment celle aux asperges, qui valorisait la finesse de l'Etoile. Si le morceau était trempé dans les sauces (fond brun & morilles + crème + vin de voile) le tandem gagnant était avec le plus puissant vin d'Arbois, autant sous le profil texture qu'aromatique. Deux grands vins au début de leur maturité par rapport à la sagesse goûtée avant, qui avaient la concentration nécessaire pour accompagner ce grand classique de la maison !



## **CHÂTEAU-CHALON 1999 - JEAN MACLE**

### **DOMAINE**

Jean Mâcle, décédé l'année passée, descend d'une longue lignée de vigneron de Château-Chalon. Il a repris le domaine de son père Auguste en 1966 qu'il avait lui-même repris de son père Elie. Le domaine a grandi jusqu'à 16 ha avant qu'il ne soit ramené à une dizaine d'ha afin de rester d'une taille plus gérable pour la famille. Jean Mâcle a été le maire de Château-Chalon durant de nombreuses années. Le domaine est considéré aujourd'hui comme l'un des domaines phares du Jura et de Château-Chalon.

Les vignes du domaine sont au Puits-Saint-Pierre et Sous Roche sur le territoire de Château-Chalon et En Beaumont sur le territoire de Ménétru-le-Vignoble<sup>1</sup>. Le domaine ne cultive que du savagnin et du chardonnay. Il a quelques arpents de rouge pour la consommation personnelle de la famille.

C'est désormais le fils de Jean Mâcle, Laurent, qui gère le domaine avec sa sœur. La qualité n'a jamais été aussi élevée. A noter une production de chardonnay ouillé d'une remarquable qualité.

### **VIN**

Robe or brillante

Nez salin - saumure, olive verte et câpre, à un niveau sous-jacent l'agrume confit et le curry jaune.

La bouche est enrobée, rationnelle dans son équilibre entre verticalité et moelleux.

Vin de grande pureté et précision dans son « message », signature du style de la Maison.

## **ARBOIS-PUPILLIN 1999 - PIERRE OVERNOY**

### **DOMAINE**

Comme pour beaucoup de domaines, les parents de Pierre Overnoy pratiquaient la polyculture à Pupillin, un petit village proche d'Arbois. Louis, le père de Pierre Overnoy, avait un peu moins de 2 ha de vignes. Pierre et ses grands frères se partageaient les tâches de la ferme après que leur père soit devenu handicapé suite à un accident en 1947. Lorsque les vignes furent partagées entre les différents enfants (ils étaient 5), Pierre Overnoy reçut 0,35 ha. Il commença à planter de la vigne, en se limitant en moyenne à 0,2 ha à la fois. Il atteint ainsi une surface totale de 2,5 ha. Ayant suivi les cours d'œnologie à Beaune en 1968, il décida d'appliquer ce qu'il avait appris, mais assez rapidement il constata que ses vins n'avaient pas la délicatesse et la profondeur des vins de son père et de ses frères. Suite à la rencontre de Jacques Néauport au début des années 1980, il prit connaissance des enseignements de Jules Chauvet, qui prônait les vins sans soufre. Dès lors, il commença à faire des vins sans soufre. Pierre Overnoy, qui est resté célibataire toute sa vie, prétend que son absence de charges familiales lui a permis de prendre tous les risques inhérents au passage à une vinification sans soufre.

Le domaine est monté jusqu'à 4,8 ha, superficie que Pierre Overnoy considérait comme le maximum qu'un vigneron peut gérer seul. Le savagnin représente 1,8 ha. C'est en 2001 que Pierre Overnoy passa la main à Emmanuel (Manu) Houillon, qui avait été envoyé en stage chez Pierre lorsqu'il avait 14 ans et qui n'a plus jamais vraiment quitté le domaine. Pierre Overnoy continue à l'aider à la vigne.

D'un commun accord, Pierre Overnoy et Emmanuel Houillon appliquent une politique très particulière pour leurs vins jaunes : ils les commercialisent au compte-gouttes, ce qui provoque un épouvantable effet de rareté et a amené le prix des bouteilles à exploser sur le marché. A plus de EUR 1'000.- le clavelin. Pour ceux qu'ils ne le sauraient pas encore, Pierre Overnoy est devenu un vigneron culte dans le monde entier, et en particulier au Japon.

### **MILLESIME**

1999 : Printemps pluvieux puis sec + chaud ; juillet pluvieux ; août-sept. beau/chaud ; TB quantité ; très grande qualité



## VIN

Robe or riche limpide

Nez réducteur, même après des heures depuis l'ouverture. Il montre un côté baroque et peu typé jaune (on l'associerait plus à du vieux Savagnin de la Maison sur ce millésime - stade évolutif). Il se donne avec une expression sphérique, tendre, harmonieuse mais encore manquante de « forme », où l'aromatique vire sur la caséine, fruit jaune, reine Claude, mangue, et le tabac blond.

Bouche volumineuse à la grande sucrosité, comme si l'effet « verticalisant » du voile n'avait pas eu d'impacte, ni sur l'aromatique, ni sur la forme du vin.

## MET & VIN

### Sélection de fromages par Antonino

Harmonisation : la sélection privilégiait les pâtes dures à l'exception du premier, un Morbier fermier.

Le Simmental ainsi que le Comté, les deux crémeux, fruités donnaient leur mieux accompagnés par l'expression digeste et centrée du Château Chalon. Le Gruyère « Caramel » de Mr Duttweiler par contre était magnifié par le Jaune de Pierre, car le fromage contribuait à amener le sel nécessaire à allonger le vin et à étirer sa concentration aromatique, à ce stade, encore primaire.



## REMERCIEMENTS

Un immense merci à tous les participants, amateurs du mystérieux jaune, pour avoir rendu cet unique moment de partage possible !

Merci à François Gautier d'avoir mis à disposition de telles perles sorties de sa collection, ainsi que sa bibliothèque, ressource de valeur inestimable pour concevoir une telle rencontre et amener la profondeur historique nécessaire.

Un dernier, incontournable merci à Franck Giovannini, Camille, sommelier en chef, et la brigade de l'Hôtel de Ville de Crissier pour leur si chaleureux accueil, la cuisine de précision exemplaire et leur attention au détail, qui ont rendu ce moment inoubliable !

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

Michele