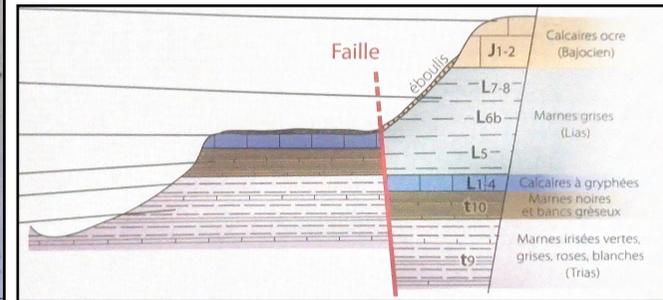
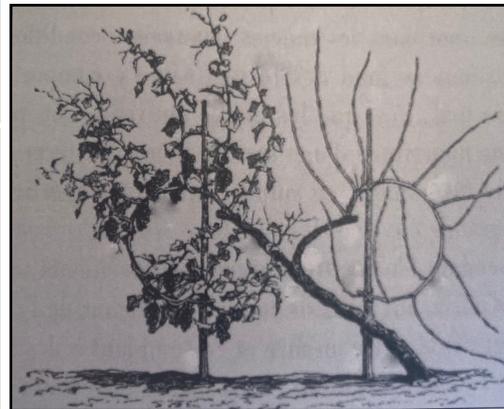
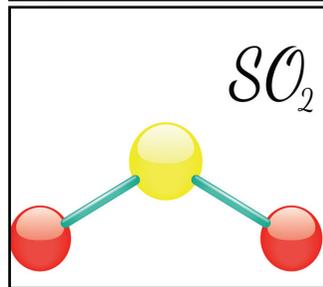
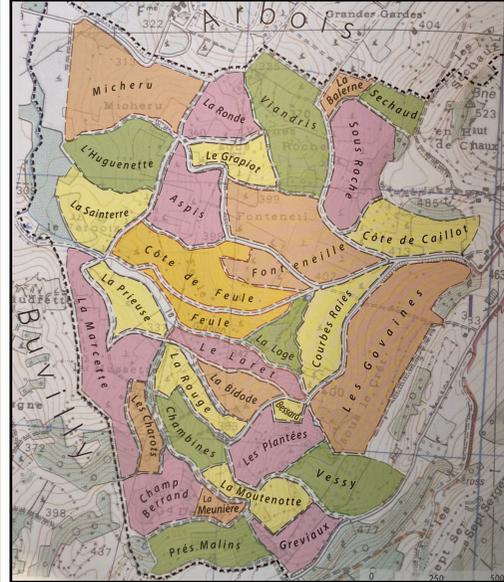


# PLOUSSARD & ARBOIS-PUPILLIN

## L'histoire d'une famille en images

« Le Poulssard c'est du cristal toute l'année dans la vigne et aussi dans le tonneau »  
 Roger Martin, Domaine de la Pinte



**MICHELE CAIMOTTO**

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
 +41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



St.-Saphorin, le 6 Octobre 2022

## DÉGUSTATIONS WINE ROSE VERTICALE DE POULSARD 2009 - 1995, FAMILLE OVERNOY-HOULLON

### AVANT PROPOS

Après deux rencontres « jurassiennes » dédiées aux blancs ouillés et ensuite à ses somptueux vins jaunes, je me devais de rendre honneur aussi à ses rouges et quoi de mieux qu'une dégustation verticale du désormais rare Ploussard de Pierre et Manu pour le faire.

La citation de Roger Martin en couverture, extraite du livre « La Parole de Pierre », contextualise la difficulté à faire pousser du P. autant du point de vue de la gestion de la vigueur vs gestion de la charge, de sa fragilité au moment de la fleur, de sa peau fine qui l'expose aux potentielles pressions fongiques, etc. En cave il ne dément pas non plus l'affirmation, et sur le marché sa couleur saumonée - pelure d'oignon le porte aux yeux du monde comme un rosé plutôt que comme un rouge au magnifique potentiel de garde !

Bien que ce soit le Savagnin qui ait été chronologiquement le premier cépage produit par la maison Overnoy, c'est bien l'étendard du Poulsard que cette famille vigneronne a embrassé, en faisant de cette cuvée un modèle de finesse et du territoire unique de Pupillin.

L'ouverture des flacons, faite tôt le matin du jour j, m'a de suite fait penser que cette dégustation risquait d'être l'une des plus difficile jamais tenue, sur le plan technique, pour déceler l'unicité de chaque cuvée et l'insérer dans le contexte climatique de l'année. Je n'ai pas souhaité l'aborder avec cet état d'esprit, car après les échanges avec Manu je me suis rendu compte qu'il s'agirait d'un exercice de style...et qu'il valait mieux l'appréhender comme un milieu vivant et se laisser transporter par l'instantané qui nous est offert.

Bonne dégustation!

### LE VERRE D'ACCUEIL & CALIBRAGE

Poulsard - L. Aviet 2020

Robe rubis clair au reflet orangé

Nez réducteur tendant à des composés souffrés, qui s'ouvre ensuite sur le fruité-floral très fin. La sucrosité liée à la maturité du millésime est appréciable après aération.

La bouche reste tendue, marquée par un tannin ferme et les amers, davantage endurcis par le SO2 qui relie le fruit en arrière plan, finale austère.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



## FOCUS SUR LA VERTICALE

### Vin n.1 - 2000

Robe orangée brillant sur la pelure d'oignon.

Nez légèrement marqué par la volatile / « spirit » au départ, cela s'ouvre ensuite sur le cuir, tabac blond, la pivoine, l'orange sanguine, pêche et abricot bien mûres.

Bouche enrobée, tendre à l'attaque avec léger mordant acidulé - croquant. Il caresse comme du velours, grâce à une graine tannique finement tissée et généreusement enrobée par la sucrosité du fruit, finale longue et saline - umami, avec en retro-olfaction de l'orange sanguine.

### Vin n.2 - 1995

Robe sur la pelure d'oignon, reflets orangé - brunâtre.

Nez réducteur (composé soufré), spectre aromatique sur le tertiaire, tabac, cuir, carcadé, baie de goji, hibiscus, fleur séchée, framboise, rose, de grande intensité. Selon certains des notes lactiques.

Bouche à l'attaque mordante, tendue (haute acidité), définie ensuite par une trame tannique ferme à la texture plus tapissante malgré le boisé encore en relief. La finale est initialement arrêtée sur ce tannin en relief, qui manque d'enrobage et des notes de chaleur. Elle s'harmonise après 30 min d'aération et montre une remarquable tenue et noblesse.

### Vin n.3 - 1996

Robe grenât - orangé,

Nez sur le tabac, le caramel, datte, figue, légères notes acidulées (tendance fruit des bois et fruit de la passion), puis notes animales (fourrure)

Bouche verticale soulignée par un tannin très fin et soutenue par un forte acidité.

La perception est définie, le tannin infusé. Malgré l'apparente austérité, le fruit est mûr et non asséchant.

### Vin n.4 - 1998

Robe brique aux reflets orangés.

Premier nez réducteur sur composés soufrés, en sous, tabac blond, bois de cèdre, floral - framboise, charmant, malgré le côté animal. Selon certains il est un peu farfelu, il manque de centre.

Bouche gourmande en attaque, puis la réduction semble façonner le vin, donnant une solide colonne vertébrale. Autour il y a du gras / sucrosité de fruit, graine tannique suave, finale tendre et saline.

### Vin n.5 - 1997

Robe rubis sombre, entre la brique et la pomme-grenade

Nez sur une petite réduction initiale (végétal - chou), offrant ensuite une panoplie aromatique généreuse même si pas bien définie (tabac, cuir, fleurs séchées).

A la bouche la trame tannique se montre souple, légèrement renforcée par la réduction, l'acidité est enrobée/deuxième plan, la finale de moyenne persistance est harmonieuse.

### Vin n.6 - 2002

Robe rubis-brune intense, avec une certaine opacité / densité.

Nez sur une réduction initiale élégante, puis le caramel au lait et presque des notes de surmaturité. Ensuite le biscuit au beurre, figue barbarie, presque une définition aromatique vague à cause de la grande matière.

Bouche tapissante, au tannin encore mordant et de belle profondeur malgré le faible support acide. En finale il est serré et ne se délivre pas encore.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



**Vin n.7 - 1999**

Robe dense, rubis sombre brillant et limpide.

Nez initialement sur un fruit rouge acidulé et une réduction animale, puis un bouquet de grande intensité aromatique, témoin de la générosité du millésime, qui se dévoile avec du cola, acajou, fruit rouge (fraise de bois) en compote, un léger volatile en tant que support aromatique à ce grand vin.

À la bouche la masse tannique est fine et profonde, tapissante et de grande longueur. Vin en devenir !

**Vin n.9 - 2004**

Robe d'un rubis sombre et mat

Nez très fermé au départ avec des notes acidulées de compost végétal - fermentaire. Ensuite le foie de veau et un caractère hématique ferrique, puis feuille morte, sous bois. Les marqueurs tertiaires du départ se dissipent à l'oxygénation, faisant place à la cerise fraîche.

À la bouche le vin est tendu malgré la belle sucrosité, la trame serrée mais fine et l'acidité bien intégrée. La finale crayeuse montre une longueur et définition remarquables.

**Vin n.8 - 2009**

Robe rubis brillant et dense aux reflets acajou.

Le nez vire sur le pruneau acidulé, une aromatique dense et solaire avec plein de fruit primaire, presque de la poudre de maquillage.

Bouche à la structure acide - tannique enrobée par la sucrosité du fruit, encore primaire et de grande opulence, les fines amertumes tissent une trame texturale intéressante, finale saline mais encore « bloquée » par la jeunesse de ce vin en devenir !

**Vin n.10 - 2003**

Robe rubis dense et sombre, presque opaque.

Nez sur le fruit confit, presque du grenache à maturité, ensuite la noix, cannelle, et une perception accrue de chaleur / alcool. La bouche est ronde, tendre, marquée par ce même alcool élevé du millésime caniculaire, l'extraction tannique est (heureusement) soutenue, mûre et tapissante et l'acidité très élevée, un miracle qui tient le tout, finale riche et chaleureuse, presque excessive.

**Vin n.11 - 2007**

Robe pâle sur l'oignon, reflets orangés.

Nez très réducteur sur les composés souffrés, il révèle ensuite une fragrance du fruit inouïe et l'équilibre d'une maturité froide, précise, totale et accomplie. Bouche accessible mais soutenue, à la forme délicate, longiligne et profonde. La carbonique encore prisonnière exacerbe l'aromatique de fruit rouge (fraise des bois), fleur sèche et thé fumé.

Les tannins, les amers, l'acidité se fondent avec le fruit dans une synergie hors pair.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



## NOTES & CONCLUSIONS

Cette dégustation fût une opportunité unique pour entrer dans l'univers du Poulsard et creuser un peu plus ce magnifique terroir jurassien, qui depuis 20 ans ne cesse de m'émerveiller!

Les retours des présents nous ont amenés à ces conclusions, que l'on se permet de partager...

**La couleur:** l'intensité de la robe est un facteur presque superficiel, avec une large préférence pour les millésimes / mises qui se révèlent assez pâles. Le décalage entre la couleur et la bouche est un marqueur majeur de ce cépage, qui révèle tout son caractère et « âme rouge » à la bouche ! En reprenant les mots d'un initié au Jura « cela crée toujours une émotion particulière car le cerveau est perturbé, et ce, même pour les initiés ».

**L'aromatique:** le nez que l'on recherche côtoie les fruits rouges acidulés (griotte). Les millésimes solaires virent plutôt vers des arômes de fraise écrasée, voire un peu confiturés...est ce un profil auquel on devra s'habituer dans le cadre d'un dérèglement climatique et des vendanges de plus en plus précoces ?

**Texture et acidité:** dans un monde idéal la bouche devrait avoir une attaque sur un fruit éclatant, tenue par une acidité présente mais sans excès et des tannins fins et tapissants...lorsque tout cela est réuni, l'harmonie est incroyable. Dans cet esprit de garder l'intégrité et l'enrobage du fruit, nous saluons la décision de raccourcir les élevages (1998 → ). Cela joue aussi un rôle important sur l'impact de l'autolyse et de la réduction, qui deviennent moins marquants, en faveur de la pureté du fruit, sans pour autant réduire le potentiel de garde des vins.

**Notes de service :** pour reprendre la question de la relation des vins avec l'oxygène, tous les vins avaient été ouverts le matin pour le soir et décantés juste avant service, sur conseil de Manu. Les crus étaient spectaculaires ! Certains des présents ont partagé par contre d'autres expériences moins glorieuses autour des vins du domaine, par manque de temps et de connaissance sur comment aborder les produits. Vu le travail méticuleux qui est derrière chaque flacon et désormais leur rareté, les attentes sont grandes...serait-il conseillé de rajouter une note / mode d'emploi sur comment les consommer ?

**Lots et traçabilité:** le mystère comme toujours contribue au charme... mais félicitation pour avoir introduit (2018) un numéro de lot sur les étiquettes, afin de pouvoir faire un suivi de chaque mise, ce qui n'était pas le cas auparavant. Cela s'explique sûrement par la notoriété accrue du domaine et aussi par un public qui (se) pose beaucoup plus de questions qu'avant :)

**L'ordre de la dégustation** suggérée par Pierre et Emmanuel en dit long sur le modèle qu'ils cherchent à poursuivre...

Le début du parcours (année 2000) nous offrait une expression aromatique déjà épanouie et un touché de bouche caressant, la fin du parcours (millésime 2007) un vin aérien, séduisant par sa jeunesse et son éclat, sans lourdeur aucune.

J'ai trouvé dans cette vision cyclique du temps, propre au lointain orient, une volonté de la part du domaine de nous amener dans une narrative, un voyage, où les vins parlent en absence de leurs auteurs et nous révèlent leur vision du Poulsard, conçue au fil des générations.

Ces remarques, parfois techniques / critiques, surgissent naturellement de la volonté de sauvegarder et protéger ce que l'on a appris à aimer.

MERCI !

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



## LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Sauté de blanc de poulet en sauce aux champignons (trompettes de la mort, cèpes), baies de goji et fleurs d'arnica

Cavolo Nero et Choux Kale rotis...et un peu coriaces :)

## REMERCIEMENTS

Merci à tous les présents avec qui on a pu rendre hommage à cette famille vigneronne devenue culte, qui n'a pourtant jamais abandonné sa dimension paysanne et l'humilité nécessaire dans tous les métiers qui impliquent le travail avec la nature.

De ce fait, j'adresse ce remerciement spécial à Manu et Pierre, qui, faute de pouvoir nous rejoindre cause vinifications, m'ont consacré leur temps et donné l'opportunité de re-transmettre souvenirs et émotions derrière chaque millésime!

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

Michele



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

