

Domaine de Montbourgeau  
Nicole Deriaux  
53 rue de Montbourgeau  
39570 L'Étoile  
Tél. +33 (0)3 84 47 32 96  
Fax +33 (0)3 84 24 41 44

[www.montbourgeau.com](http://www.montbourgeau.com)

L'Étoile, c'est le joli nom de cette petite commune qui a obtenu dès 1937 le droit à une Appellation d'Origine Contrôlée spécialisée en vins blancs.  
Son origine viendrait des cinq collines qui forment les branches d'une étoile autour du village sur lesquelles s'accroche le vignoble.  
Elle pourrait aussi être due aux pentacrines, ces innombrables petites étoiles fossilisées que recèlent les sols des vignes.

Montbourgeau, c'est l'histoire d'un domaine familial sur lequel, depuis près d'un siècle, chaque génération exprime sa passion de la vigne et du vin.  
En 1920, Victor Gros devient propriétaire du domaine de Montbourgeau sur lequel il plante le vignoble et entreprend la commercialisation en bouteilles.  
En 1956, Jean Gros prend la suite de son père. Il crée la cuverie et aura à cœur d'agrandir le vignoble et de développer le domaine.  
En 1986, sa fille Nicole s'installe à son tour dans la propriété. Elle modernise les caves, continue les plantations qui lui permettent maintenant d'élaborer un excellent vin jaune.

Montbourgeau est une exploitation de 9 hectares plantée de cépages chardonnay, savagnin, et de quelques trousseau et poulsard.  
Sur le domaine familial les travaux s'organisent de la culture de la vigne à la commercialisation, en passant par la vinification et l'élevage des vins.  
La philosophie de leur travail est le respect de la terre, davantage travaillée avec un enherbement favorisé sur les sols pentus des coteaux, et le respect de la vigne dont la protection de chaque parcelle est raisonnée pour limiter les fongicides.  
C'est aussi le respect des vins ; la récolte manuelle permet de révéler l'expression de chaque terroir, la vinification naturelle et traditionnelle transmet toutes leurs subtilités. Les vins vieilliront en fûts de chêne dans les caves.

Casse-croûte vigneron :  
Jambons, pâtés, saucisson et Comté de la fromagerie Janin,  
avec dégustation de 8 vins.

1. Crémant du Jura.  
100% chardonnay, non dosé.  
Sa légèreté et sa fraîcheur en font un apéritif sage et agréable.
2. Côtes du Jura, Poulsard, 2010.  
C'est un vin rouge léger marqué par son côté fruité, sa fraîcheur. Très gouleyant.

3. L'Etoile, Chardonnay, 2008.  
Belle couleur  
Arômes de noisettes, fruités et souples avec beaucoup de gras et de rondeur, de l'élégance et de la finesse.  
Il s'accorderait parfaitement avec des quenelles de brochet, des filets de sole...
4. L'Etoile, Chardonnay et Savagnin, « en Banode », 2008.  
Fermentation en cuve inox et passage en foudre pendant un an.  
Puis passage en foudre, puis en pièces.  
Mise en bouteilles et gardé 3 ans avant sa commercialisation.
5. L'Etoile, Savagnin, 2008.  
Fermentation en cuve inox et restera sur lies pendant 6 mois.  
Puis sera mis en foudre pendant un an.  
Le vieillissement final se fait en barriques de 230 litres, non ouillées.  
Ce vin exprime toute la finesse et l'élégance de ce cépage.
6. L'Etoile, Chardonnay, « Cuvée spéciale », 2007.  
Vinification en barriques très lente, puis vieillissement en pièces pendant 3 à 4 ans sous voile.  
Chardonnay tout en rondeur et en finesse, mais qui présente également une expression du terroir très prononcée.  
C'est un vin de longue garde.
7. L'Etoile, Vin Jaune, 2005.  
Très fin, aérien.  
Aux arômes de noix, d'épices et de vanille, il développe élégance et harmonie en bouche.  
C'est un vin de grande garde.
8. L'Etoile, Vin de Paille, 2008.  
3 cépages :  
le Chardonnay 60%,  
le Savagnin 20%  
et le Poulsard 20%.  
Ce vin est d'une très grande richesse; son élaboration demande beaucoup d'attention et ses difficiles conditions d'élaboration le font rare.  
Sa couleur est miel, ses arômes complexes de noix, de miel et de coing, sa bouche est suave, très longue.  
Tout l'équilibre du vin de paille réside entre alcool et liqueur.