

Caveau de Bacchus
Lucien et Vincent Aviet
39600 Montigny lès Arsures
Tél. +33 (0)3 84 66 11 02

Au caveau de Bacchus le maître des lieux Lucien Aviet surnommé Bacchus est un personnage incontournable du vignoble jurassien. L'œil malicieux, la barbe grisonnante, ce bon vivant vinifie depuis près de 50 ans des vins de caractère et de qualité. Depuis 1991 son fils Vincent l'a rejoint et travaille avec la même volonté de qualité et de tradition, pour produire des vins fortement marqués par leur terroir.

L'exploitation s'étend sur 6 ha (50% rouges, 50% blancs), les vignes en sélection massale sont travaillées en lutte raisonnée. Les vendanges sont faites à la main. Les vins sont vinifiés avec des levures indigènes et élevés en foudres de Chêne, sans bois neuf.

Dégustation de 9 vins.

1. Arbois, Ploussard, « Cuvée des Docteurs », 2010.
2. Arbois, Trousseau, « Cuvée des Géologues », 2010.
Terroir à marnes rouges.
3. Arbois, Trousseau, « Rosières », 2005
Vignes sur graviers gras avec argiles à « chailles »,
rendement de 30 hl/ha.
Garde de 15 ans encore possible.
4. Arbois, Trousseau, « Cuvée des Géologues », 1990.
5. Arbois, Melon à queue rouge (ancêtre du Chardonnay), « Cuvée des Docteurs », 2009.
Vignes de sélection massale à petits grains.
Faibles rendements.
6. Arbois, Savagnin, 2007.
Vinifié en gros volumes de 50 hl.
Arômes d'anis et de citron.
7. Arbois, Savagnin, 2007.
Vinifié en petits volumes.
Très typé « jaune ».
8. Arbois, Vin Jaune, 2003.
puissance et longueur en bouche considérables ;
9. Elixir de la Grand-mère Philomène (pas en vente).
à base de raisins et prunelles.

10. Arbois, Vin Jaune, 2003.

11. Arbois, Vin Jaune, 2004.

12. Arbois, Vin Jaune, 2005.
Beaucoup de finesse.

13. Arbois, Vin de Paille, 2008.
50% de Poulsard pour les arômes de pruneau et la couleur
50% de Chardonnay.
121g de sucre résiduel.