

Château d'Arlais  
Comte Alain de Laguiche  
Route de Saint-Germain  
39140 Arlay  
Tél. +33 (0)3 84 85 04 22  
Fax +33 (0)3 84 85 04 22

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

Le Château d'Arlay, depuis sa fondation, ne fut jamais vendu, ni acheté, mais toujours transmis par héritage légitime, depuis 1000 ans jusqu'à aujourd'hui. C'est un fait exceptionnel et rare parmi les châteaux français.

Le domaine fût en effet constitué dès le Haut Moyen-Age par les Comtes de Chalon-Arlay, Princes d'Orange, au pied de leur puissante forteresse. Plus tard il deviendra "Vigne Royale" d'Angleterre, d'Espagne puis de France. Certains auteurs ont d'ailleurs écrit qu'Arlay serait le plus ancien "Château-Vignoble" de France : sa création est attestée par des archives dès la fin du XIème siècle. Jamais, depuis ces temps reculés, l'activité viticole n'a cessé au Château d'Arlay.

Situé au cœur du vignoble jurassien, le Château d'Arlay offre le profil d'un véritable "Grand cru" de l'Appellation Contrôlée "Côtes du Jura".

Colline douce en bordure de la Bresse, et à courte distance des contreforts jurassiens, Arlay bénéficie d'une géologie riche en calcaires à fossiles et en marnes. Exposés plein sud, les ceps sont abondamment ensoleillés, et protégés des vents du nord par la colline elle-même.

C'est en 1960 que le Comte R. de Laguiche entreprend de créer une véritable entreprise viticole de renom. Il s'attache à former un vaste domaine sur la terre familiale, plantée des cinq cépages fins, le Pinot Noir, le Trousseau, le Poulsard, le Chardonnay et le Savagnin. A contre-courant des habitudes locales, il privilégie la recherche de marchés lointains, plus exigeants. Aujourd'hui le domaine compte 21 hectares de vieilles vignes à faible rendement.

Son fils Alain, en charge aujourd'hui de l'exploitation viticole, met l'accent sur une conduite naturelle de la viticulture et des vinifications, suivie par un élevage traditionnel en fûts dans les magnifiques caves du Château, datées du XVIIème siècle.

Dégustation de 8 vins.

1. Côtes du Jura, Corail, 2006.  
Spécialité du domaine, obtenue par macération (et non par saignée) des 5 cépages rouges et blancs du Jura (Pinot Noir, Trousseau, Poulsard, Chardonnay, Savagnin), suivie d'un élevage de 3 ans en vieux fûts.  
Arômes d'épices tendres, de fruits rouges bien mûrs, avec une surprenante touche minérale comme un vin blanc.  
Garde de 5 à 10 ans.

2. Côtes du Jura, Pinot noir, 2006.  
Élevé en gros foudres pour assouplir ses tanins fins et serrés.  
Plein de fraîcheur avec des arômes de fruits rouges sauvages, de feuille de cassis, de griotte, de sous-bois, de poivre vert, de bois exotique, et une touche minérale.  
Garde de 5 à 10 ans.  
Ce Pinot noir peut accompagner poisson grillé, cuisine indienne, viande rouge et blanche ou volaille rôtie, pâtes fraîches al dente, légumes verts cuits vapeur, fromage frais (chèvre), Bleu des Causses.
3. Côtes du Jura, Tradition, 2006.  
Obtenu par assemblage des 2 jus de raisins blancs du Jura (1/3 de Savagnin et 2/3 de Chardonnay), fermentés ensemble en cuve, puis élevé 4 ans en gros foudres ouillés.  
Rond, avec des arômes de noisette, de torréfaction, de raisin sec, de thé, de chèvrefeuille, de fruits blancs à l'eau-de-vie.  
Garde de 15 ans au moins.  
Se sert en apéritif avec gougères au Comté ou allumettes au fromage, sur asperges sauce mousseline, poisson de rivière (truite aux amandes ou au bleu), carpe farcie, viande blanche (blanquette de veau), endives au jambon, fondue jurassienne, volaille en crème, lapin en crème, cuisine exotique, volaille en crème avec champignons, fromages du Jura ou de montagne.
4. Côtes du Jura, Vin Jaune, 2004.  
5% de la production totale du Château, soit 7000 bouteilles / an.  
Obtenu à partir du seul cépage Savagnin issu de vieilles vignes, vendangées et triées à la main, puis élevé près de 7 ans en fût, laissés en vidange par évaporation naturelle, sans ouillage ni soutirage ni sulfitage, sous un voile de levures indigènes.  
Un procédé naturel qui garantit un vin pur, sans notes rancio ou d'alcool.  
Vin sec et puissant, aux arômes de noix, avec beaucoup de fraîcheur, et une finale sans lourdeur.  
Un grand vin pour tout un repas.
5. Côtes du Jura, Vin de Paille, 2004.  
Vin moelleux mais jamais sirupeux, ce Vin de Paille s'obtient par séchage sur claies grillagées des 2 raisins rouges et 2 raisins blancs autorisés par le décret d'AOC: Poulsard 1/6, Trousseau 1/6, Chardonnay 1/3 et Savagnin 1/3. Les grappes sont soigneusement sélectionnées, récoltées à maturité en début de vendange, et toujours sans pourriture. Ce choix des 4 cépages apporte un complément d'arômes au vin final. Il est conforme aux plus anciennes traditions locales.  
Après 3 à 5 mois de passerillage, les grappes, presque confites, sont lentement pressées, puis le jus épais (par sa concentration élevée en sucres) est mis en fermentation pendant 3 à 4 ans en petits fûts. Près de 100 kg de raisin seront nécessaires pour n'obtenir que 12 litres de vin, ce qui en fait un produit confidentiel et élevé en coût de production.  
Son bouquet est un extraordinaire mélange de saveurs exotiques, de champignons, de fruits secs et confits, de tabac et de miel, de figue, de datte, de cacao...  
Le Vin de Paille se garde 100 ans en cave, et raison de son taux de 14 à 15° d'alcool, ne craint pas de rester ouvert.  
Il se déguste à l'apéritif, sur foie gras chaud, roquefort, mais aussi en digestif léger, par exemple avec des mignardises à base de chocolat, ou un cigare.

6. Vin de Paille, 2000.

Sans AOC car trop atypique, mais tellement bon.

7. Macvin du Jura blanc.

Le Macvin du Jura appartient à la catégorie des "vins de liqueur" entre 16 et 18° d'alcool, qui a obtenu son Appellation d'Origine Contrôlée en 1991, la 400ème de France.

Au Château d'Arlay, l'objectif a été d'élaborer un Macvin de haute qualité: fruité, équilibré, sans notes alcooleuses.

Le Macvin Blanc est issu d'un assemblage d'1/3 de Vieux Marc, d'abord élevé 7 ans en fût de chêne, d'1/3 de jus des meilleurs Chardonnay et d'1/3 de jus des meilleurs Savagnin.

Lors de la vendange, le Marc est rapidement assemblé aux jus pour empêcher toute fermentation, et préserver ainsi la fraîcheur des arômes et les sucres naturels des raisins. L'assemblage ainsi obtenu est ensuite élevé près de 3 ans en fût. Son niveau d'alcool est de 17°.

C'est donc un long processus de près de 10 ans qui est nécessaire, après une rigoureuse sélection des éléments assemblés. La production est d'environ 5000 bouteilles. La bouteille est d'une forme spéciale, avec une gravure "Macvin du Jura" dans le verre. Son bouquet et son goût sont caractérisés par des arômes de figue, de raisin sec, de poire mûre, prune blanche, fleur de cactus, angélique...

Aucune lourdeur, pas de notes alcooleuses incommodes, une finale toute en fraîcheur, une étonnante longueur en bouche

A servir pour un apéritif avec mendiants, fruits secs et confits, mais aussi avec dessert chaud ou tiède, comme une tarte façon Tatin aux pommes ou aux poires ou aux abricots, crumble aux pommes et épices, tarte aux noix à la confiture de lait, poire Belle-Hélène, gâteaux de Noël aux épices, fondant aux trois chocolats, gratin de fruits, figues rôties...

Certains l'apprécient sur foie gras, avec fromage de chèvre et noisettes concassées, avec roquefort, en cuisine (caille aux raisins, granité). C'est aussi un digestif léger à la façon d'un Porto blanc, avec mignardises au chocolat.

Du fait de ses 17° d'alcool, la bouteille ne craint pas de rester ouverte. Un long vieillissement en bouteille lui est profitable, car il complexifie son bouquet en y ajoutant des arômes de noix, si typiques au terroir jurassien.

8. Macvin du Jura rouge.

Le Macvin Rouge est un vin de liqueur élaboré par un assemblage d'1/3 de Vieux Marc élevé 4 ans en fûts, provenant de la cave, et de 2/3 de jus de Pinot Noir non fermenté issu de vignes plantées en 1953 au rendement très faible (25Hl/Ha).

Cet assemblage est réalisé pendant la vendange, et ensuite élevé un an en vieux fût. Sa dégustation est caractérisée par des arômes de thé noir, de griotte et de pruneau, d'amande, puis ensuite d'une note épicée de bergamote et une finale de coing.

A servir à l'apéritif, sur foie gras, ou desserts au chocolat, avec un Tiramisu, ou en digestif avec un cigare.

Il est conditionné dans une bouteille spéciale avec une gravure dans le verre indiquant "Macvin du Jura".