

Domaine Jean Bourdy  
Rue Saint Vincent  
39140 Arlay  
Tél. +33 (0)3 84 85 03 70  
Fax +33 (0)3 84 85 13 94

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

Le domaine situé dans le village d'Arlay fut créé entre 1475 et 1500. C'est une des plus vieilles familles de vigneron. Depuis quinze générations, cette famille cultive la vigne à Arlay. Certaines parcelles actuelles appartenaient déjà à leurs lointains ancêtres et elle reçoit toujours la clientèle dans sa première cave vieille depuis plus de 500 ans.

La tradition est une passion. Elle se perpétue en produisant des vins d'autrefois, comme il y a 100 ou 150 ans, sans aucune concession à aucune mode.

Le vignoble de 10 hectares se situe en plein cœur du Jura. Les vignes sont dans les appellations Côtes du Jura et Château-Chalon. Elles sont conduites en bio-dynamie, label demeter, c'est-à-dire sans pesticides et avec travail du sol.

Cette famille conserve depuis sept générations un stock important de vieux millésimes de 1781 à nos jours (environ 10.000 bouteilles), toujours en vente actuellement, de qualité évaluée de assez bien à exceptionnelle. Les vins moyens ou médiocres ont été éliminés. Toutes les bouteilles sont vendues en parfait état avec un bouchon qui permet de les garder un temps encore très long.

Ainsi, chaque bouteille, quelque soit son âge représente la vraie typicité et sa puissance de parfums et de complexité grandit avec l'âge, jusqu'à atteindre des sommets inégalés.

Le domaine négocie actuellement une bouteille de 17<sup>siècle</sup> à 120 000€ !!!

Dégustation de 6 vins. Tous ces vins sont à ouvrir au moins 4h à 5h avant, à carafes, et à servir entre 16° et 18°.

1. Côtes du Jura, Rouge, 2007.  
Assemblage à la récolte des 3 cépages rouges :  
40% Poulsard  
40% Trousseau  
20% Pinot noir  
C'est la tradition à Arlay d'assembler les cépages.  
Remontage de jus 2 fois par jour, pas de pigeage.  
Vieillessement 4 ans dans des vieux bois.

Peu de tanins, belle acidité.  
Vin de garde et de gastronomie.

2. Côtes du Jura, Chardonnay, 2007.  
Vin de garde.
3. Côtes du Jura, Savagnin, 2006.  
Sous voile pendant 4 à 5 ans.

Production de 1000 bouteilles / an maximum.  
Ce n'est pas un vin de garde.

4. Côtes du Jura, Vin Jaune, 2003.  
7 ans de fût et 1 an en bouteille avant sa commercialisation.  
Finesse et rusticité.
5. Château-Chalon, Vin Jaune, 2004.  
Equilibre parfait, finesse, élégance, belle acidité, bien fondu.  
Grand vin.
6. Galante des Abbesses.  
N'a pas l'appellation Macvin, mais perpétue la vraie recette historique du Macvin  
avant la création de l'AOC :  
Cuisson du moût pendant 1 jour, ajout de 25 épices orientales et d'1/3 de fine de 10 à  
12 ans.

La cave conserve 4 à 5 ans de stock en rouge et blanc.

Exemple du programme de bio dynamique adopté par le domaine. Il comprend des  
traitements naturels périodiques préventifs plus que curatifs à base de fumier de bovin,  
décoction de prêle, bouse de vache conservée dans des cornes de vaches pendant 6 mois,  
silice broyée, tisanes d'ortie, bardane, reine des prés, camomille ...