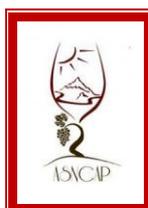


Les Amateurs de vin de l'ANSCAP dans le Jura



L'Association des Sommeliers Jura Franche-Comté a accueilli les amateurs de vin de L'ANSCAP : Yves et Denise Mercier, Isabelle et Pascal Patumi, Philippe Fournery et le Président! Pour deux journées de découverte des vigneronns du Jura.

C'est Michelle Delavenne qui a rempli le rôle d'hôtesse, accompagnée pendant ces deux jours d'Annie et Camille Fraisse-Mortier, puis le dernier jour de Michel Droit et Jean-François Michelin que je remercie à nouveau l'immense gentillesse et sympathie de tous !

Ali Hedayat



Texte : Camille Fraise-Mortier

Les comptes-rendus des dégustations: Isabelle Patumi

Photos : Camille Fraise-Mortier, Pascal Patumi & Yves et Denise Mercier

Les agapes ont commencé dès le dimanche soir à l'arrivée par un arrêt chez André, Mireille et Stéphane Tissot au centre d'Arbois.

[\(Compte-rendu de la dégustation - cliquez ici\)](#)



Le dîner au [Castel Damandre \(clic\)](#); Michelle Delavenne, trésorière de l'Association des Sommeliers du Jura et de Franche-Comté, sa fille Rachelle et son gendre Pascal Mathieu, nous ont accueillis au Castel Damandre situé dans la vallée du vignoble d'Arbois, au pied d'une cascade, dans un écrin de verdure, au calme ;



Avec de belles chambres confortables et un restaurant gastronomique. Chaque soir, le Chef Pascal Mathieu a enchanté nos papilles avec ses spécialités du terroir en harmonie avec les meilleurs vins du Jura. Michelle Delavenne nous a impressionnés avec la belle tenue de ses des flacons « hors d'âge » sortis de sa cave personnelle.





Apéritif

Ecrevisses confites.
Crémant du Jura.

Entrée

Carpaccio et tartare de truites des Planches
à l'aneth au citron et au gingembre.
Côtes du Jura Chardonnay 1979,
sélectionné par Henri Bouvret, Caves
des Echansons, Poligny.

Plateau de fromages du Jura, de Bourgogne et autres ...

Comté, Morbier, Cancoillotte à l'ail, Mamirolle, Cacouillant aux arômes de noix, Brillat-Savarin, Munster Petit Sapin, ...
Arbois Vin Jaune 1986, Domaine André et Mireille Tissot, Montigny.

Dessert

Vacherin maison vanille framboise.

Café et mignardises, Eau de vie de Gentiane 40°, Distillerie Bernard Rime, Bulle, Suisse.



Mise en Bouch

Melon au Macvin, Jambon cru.
Arbois Chardonnay 1983, Cuvée du Jubilé 1936-1986,
Abbaye de Saint-Laurent, Jean-Marie Dole, Montigny.

Plat

Poularde au Vin Jaune aux morilles et son rizotto au Comté.
Arbois Poulsard 1986, 80^{ème} anniversaire, La fruitière vinicole d'Arbois.
Arbois Trousseau 1976, Camille Loye, Grand Prix d'Excellence 1976, Médailé
au Concours général de Paris.



Après une nuit dans le calme de cet hôtel niché au fond de la « reculée » des Planches en Arbois, l'équipe est prête pour la découverte – ou redécouverte – des vigneronns représentatifs de la diversité des AOC du Jura et de leurs cépages.

Lundi 10 h. Domaine de la Renardière, Jean-Michel Petit à Pupillin

Domaine familial de 6 ha créé en 1990, le domaine de la Renardière produit l'ensemble de la gamme des vins d'Arbois-Pupillin.

Le terroir de Pupillin riche en marnes rouges lui permet de tirer le meilleur potentiel du cépage Ploussard. Cuvées spéciales, expérimentations diverses sont la raison d'être du domaine

[\(Compte-rendu de la dégustation - cliquez ici\)](#)

La discussion inévitable sur les vins blancs ouillés ou oxydatifs est engagée. Jean-Michel nous explique les mérites de l'une et l'autre des vinifications. L'élevage sous voile en milieu oxydatif est la tradition du Jura et conduit les savagnins aux superbes vins jaunes après au minimum 6 ans d'attente et une surveillance constante de l'évolution du vin... Seules les plus belles barriques mériteront de devenir du vin jaune, mais les barriques non reçues à l'examen feront cependant de superbes Savagnin.

L'élevage en milieu réducteur, avec ouillage, permet en revanche de mieux préserver l'effet terroir qui n'est pas gommé par l'oxydatif. Les Chardonnay et Savagnin ouillés sont d'ailleurs issus des plus belles parcelles, avec des raisins les plus mûrs.

Le terroir : Jean-Michel nous fait [un rapide cours de géologie-\(clic\)](#), croquis à l'appui, pour nous expliquer la formation des terroirs jurassiens. Depuis la dépose des sédiments marins sur un Jura plat de la Bresse à la Suisse il y a 200 millions d'année, jusqu'au soulèvement et au plissement en plusieurs plateaux il y a 5 millions d'année. D'où les affleurements en couches inclinées des marnes de toutes sortes, rouges, grises ou bleues sur les coteaux du Revermont, qui donnent aux vins du Jura cette minéralité caractéristique.

Les millésimes : les dernières bonnes années sont 2009 et 2005, bien que les blancs 2006 soient plus tendus. La vendange a lieu autour du 20 septembre aujourd'hui alors que la moyenne pour le XX^e siècle se situe autour du 6 Octobre. Pour l'anecdote, Jean-Michel nous dit avoir vendangé entre le 18 et 28 Août en 2003 !



Lundi 12 h. Maison Pierre Overnoy à Pupillin

Visite non programmée : Emmanuel Houillon nous reçoit cependant pour une dégustation des vins si réputés dans le monde de la biodynamie.

Les vignes issues de la famille Overnoy depuis plusieurs générations sont en biodynamie depuis toujours. Emmanuel Houillon avec sa femme Anne et son frère ont pris la succession de Pierre Overnoy (toujours présent dans la maison) depuis Janvier 2001. Emmanuel poursuit le travail de Pierre dans le même esprit et avec la même foi : traitements préventifs à base de tisanes, minimum de cuivre, vinification sans soufre,

cuvaision sous gaz carbonique qui garde au vin toute sa fraîcheur... Les 6 ha du domaine sont plantés à proportion égale en Ploussard, Chardonnay et Savagnin.

Nous avons goûté 2 vins tirés du fût :

- 1- **Ploussard 2011** : légèrement perlant ; robe très claire couleur groseille ; très fruité.
- 2- **Chardonnay 2011** : beaucoup de fraîcheur, avec des notes mentholées, fumées, grillées. Issu de raisins très mûrs ; rendement 30hl/ha.



[La Parole de Pierre \(clic\)](#)

Lundi 13 h. [Domaine Paul Benoit à Pupillin \(clic\)](#)

Nous arrivons avec les paniers casse-croute. La maison Paul Benoit, père et fils, nous accueille chaleureusement et nous présente son domaine qui compte 15 ha sur Pupillin.



[\(Compte-rendu de la dégustation - cliquez ici\)](#)



Voilà pour l'introduction... Nous remontons de la cave pour le casse-croute : jambon, saucisson, terrine fait maison, Comté, compotée de pommes d'Annie... La dégustation continue :



Lundi 16 h : [Domaine Jacques Puffeney à Montigny les Arsures \(clic\)](#)

Arrivés avec 1 h de retard, la visite sera plus rapide. Jacques Puffeney nous accueille dans sa cave, entre fûts et bouteilles récemment empilées.. ;

Jacques Puffeney est l'un des vigneron emblématiques du Jura. Ce grand vinificateur possède 6 hectares de vignes répartis en une douzaine de parcelles sur les terroirs marneux de Montigny et Arbois. Avec des vinifications naturelles et des élevages longs et précis, il produit des vins d'une finesse aromatique exceptionnelle et d'une droiture exemplaire.



[\(Compte-rendu de la dégustation - cliquez ici\)](#)

Vous aurez du mal à quitter cette cave à l'ancienne, ses voûtes à la mémoire séculaire, et cet homme fidèle à ses envies, qui semble peser chaque mot et qui n'est pas avare de sourires discrets et de bonheurs partagés. Vous aurez du mal à quitter tout cela, mais vous savez bien au fond que vous y reviendrez.

Lundi 17 h : [Domaine Lucien Aviet, dit Bacchus, à Montigny les Arsures](#)

En cette fin d'après-midi pluvieuse et froide, Lucien Aviet nous reçoit dans la salle de dégustation où il allume un bon feu dans la cheminée. Après une rapide présentation du domaine de 6 ha et quelques commentaires pittoresques (le nom de Ploussard proviendrait du mot Plousse qui désignait la prunelle poussant dans la région), Lucien laisse la parole à son fils qui prend en main le domaine...

[\(Compte-rendu de la dégustation - cliquez ici\)](#)



Retour au Castel Damandre pour un dîner de gastronomie autour d'un Chardonnay « En Barberon » de Stéphane Tissot et d'un magnum de Trousseau « Géologue » de Lucien Aviet offert par nos hôtes niçois.

Mise en Bouche

Oeuf aux Morilles

Entrée

Bisque d'Ecrevisses avec ses légumes en cocotte.

Plat

Filet de Saint-Pierre, beurre noisette citron,
duo d'asperges, chips de racines.

Plateau de fromages du Jura, de Bourgogne et autres ...

Comté, Morbier, Cancoillotte à l'ail, Mamirolle, Cacouillant aux
arômes de noix, Brillat-Savarin, Munster Petit Sapin, ...

Arbois, Trousseau, « Cuvée des Géologues », « Réserve des Rosiers »,
2005, Caveau de Bacchus, Lucien et Vincent Aviet.

Dessert

Baba au Rhum aux agrumes.

Mardi 10h : Domaine Berthet-Bondet à Château-Chalon

Madame Berthet-Bondet nous présente son domaine. Mme et Mr, ingénieurs agronomes, se sont pris de passion pour le vin et après une formation en œnologie, se sont installés à Château-Chalon en 1985. Le domaine compte actuellement 10 ha, dont 5 en appellation Château-Chalon et 5 en appellation Cote du Jura.

La visite de la cave est impressionnante, y dorment environ 500 barriques.

Le domaine n'utilise aucun fût neuf pour ses vins jaunes.

[\(Compte-rendu de la dégustation - cliquez ici\)](#)



L'élevage des vins jaunes ne demande pas de température constante ; au contraire, les variations de température favorisent le travail des levures. La température de la cave du domaine varie de 5° à 16°C.

Mme Berthet-Bondet nous explique les exigences de l'appellation Château-Chalon. Cette appellation est remise en question chaque année à la vendange, parcelle par parcelle par une commission des organismes officiels. Le raisin doit titrer au minimum 12°. Certaines parcelles peuvent se voir refuser l'appellation ou, comme en 2001 toute l'appellation Château-Chalon a été écartée. Un deuxième contrôle est opéré sur dégustation avant la mise en bouteille après 6 ans d'élevage, pour confirmer l'appellation.



Mardi 11h30 : **Domaine Jean Bourdy à Arlay**

François Bourdy nous accueille dans son vieux domaine d'Arlay, qu'il exploite avec son frère Antoine, sous l'œil bienveillant du père. C'est le plus vieux domaine du Jura. Depuis 1475, 15 générations se sont succédées. La même philosophie du respect scrupuleux de la nature a prévalu de génération en génération, aboutissant à la certification **DEMETER**,

Chantre de la biodynamie, François Bourdy vante les mérites du Jura où 45 domaines sur 220 sont en bio, 18% du vignoble jurassien contre 2% pour la France...

La maison Bourdy s'enorgueillit de posséder un stock de 30 000 bouteilles, avec de très vieux millésimes remontant jusqu'à 1780 qui font rêver les collectionneurs du monde entier.

Tous les vins sont élevés en vieux fûts ; certains tonneaux ont été achetés par le grand-père il y a 60 ans.

[\(Compte-rendu de la dégustation - cliquez ici\)](#)



La visite du musée inclus dans le domaine sera pour une autre visite...

Mardi 14 h : Domaine de Montbourgeau, Nicole Deriaux, à l'Etoile

Nous arrivons sous une pluie battante et en retard au domaine de Montbourgeau, avec les paniers casse-croute achetés à Voiteur par nos hôtes niçois...

Nicole Deriaux qui gère l'ensemble des activités du domaine, nous accueille très gentiment pour un pique-nique dégustation et nous présente l'AOC L'Etoile qui existe depuis 1937. Son terroir est parsemé de mille étoiles fossilisées qui donnent la minéralité et l'élégance caractéristiques des vins du domaine.

Le « moussoux de l'Etoile » qui prévalait à l'origine, a fait place à une gamme complète de Crémant, Chardonnay, Savagnin et Vin Jaune en AOC L'Etoile. Seul le Poulsard reste en appellation « Cote du Jura ».



Avec nos jambons, pâtés, saucisson et Comté de la [fromagerie Janin \(clic\)](#),



Merci Mesdames...

Nous dégustons :

[\(Compte-rendu de la dégustation - cliquez ici\)](#)

Mardi 15h30 : Château d'Arlay à Arlay

Le Comte de La Guiche nous accueille dans son château, le plus vieux château viticole de France avec 1000 ans d'histoire...

Le domaine compte aujourd'hui 21 ha de vieilles vignes d'un seul tenant, exposées sur le versant Sud, avec des rendements moyens de 30 à 35 hl/ha. Les vins de Château d'Arlay ont un style particulier au sein des vins du Jura, dû à une identité de terroir appartenant à un groupe géologique spécifique. Le site d'Arlay est un fossé d'effondrement de la plaine de la Saône, avec un morceau de Château-Chalon effondré vers la Bourgogne.

Le Pinot représente 45% de l'encépagement du domaine (contre 18% en moyenne dans le Jura). Peut-on affirmer que le Pinot de Bourgogne vient du Jura, et non l'inverse ? Evidemment ! dit Mr le Comte de la Guiche...

L'élevage des vins est conduit avec un long vieillissement, dans la tradition ancienne.



[\(Compte-rendu de la dégustation - cliquez ici\)](#)

Fin du voyage ; Merci à nos hôtes niçois d'avoir affronté la pluie du Jura. A bientôt sous le soleil...

Texte : Camille Fraisse-Mortier

Les comptes-rendus des dégustations: Isabelle Patumi

Photos : Camille Fraisse-Mortier, Pascal Patumi & Yves et Denise Mercier

Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat

www.asncap.fr

Face Book: ASNCAP