



VINS DU JURA

AOP L'ETOILE



Dégustation du 08 Novembre 2018

HISTOIRE

Des documents écrits attestent l'existence de pratiques viticoles à Arbois dès le Xème siècle. Mais il est pratiquement certain que l'installation de la vigne dans la région remonte comme en Bourgogne au IIIème siècle de notre ère. Déjà au XIIème siècle Arbois est cité parmi les vignobles les plus prestigieux avec ceux de Beaune, d'Anjou et de Bordeaux. Des archives témoignent qu'en 1298 Philippe le Bel achète des vins d'Arbois.

Au XVIème siècle, la notoriété des vins de Château-Chalon, de Poligny, de Salins-les-Bains est solidement établie.

Pendant des siècles se développent parallèlement trois types de viticulture : une viticulture noble , sur les terres de quelques grands seigneurs laïques et ecclésiastiques, une viticulture bourgeoise autour des villes et des bourgs qui entretient une population nombreuse de vigneron, journaliers et métayers et une viticulture paysanne plus productive, destinée à la consommation familiale. Cette viticulture paysanne se développe en particulier au XIXème siècle, lorsque le vignoble jurassien atteint son maximum d'extension avec plus de 20000ha.

Après la crise du phylloxéra à la fin du XIXème, environ 2000 ha de vigne sont replantés un peu partout sur les coteaux du Revermont.

En 1906 est créée la coopérative fruitière vinicole d'Arbois, l'une des premières en France. Les vigneron travailleront à faire naître quatre AOC.

Le 15 Mai 1936 [Arbois](#) sera la première commune de France à obtenir l'AOC.

En 1937 c'est au tour de l'AOC [Côtes du Jura](#), puis

AOC [L'Etoile](#) (produit uniquement des vins blancs secs, des vins jaunes et des vins de paille)

La quatrième sera AOC [Château-Chalon](#) (produit uniquement des vins jaunes).

La première des trois AOC « produits » est obtenue en 1991 elle distingue l'un des plus grands vins de liqueur français : le [Macvin du Jura](#). Blanc la plupart du temps il peut être aussi rouge ou rosé.

En 1995, [Le Crémant du Jura](#) vin effervescent bénéficie de la deuxième AOC produit.

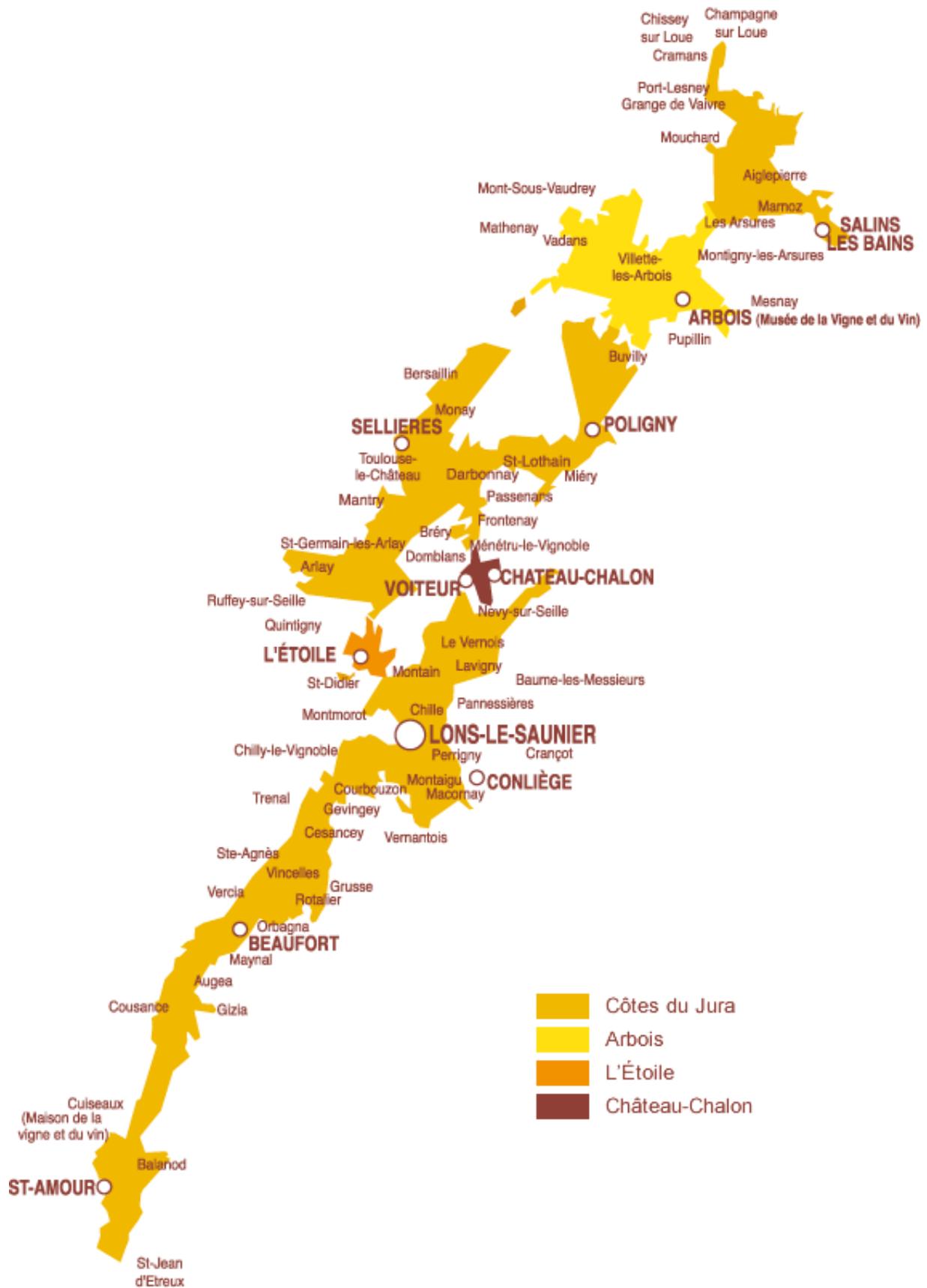
La dernière AOC en date, l'AOC [Marc de Jura](#) qui encadre la production de l'eau-de-vie de Marc distillée.

GEOGRAPHIE

Blotti au flanc des premiers contreforts du Jura entre 220 et 450 mètres d'altitude, le vignoble jurassien de 2200ha s'étire sur 80 kilomètres le long du Revermont sur un axe nord/sud de Salins-les Bains à Saint-Amour et de trois à huit kilomètres de largeur. C'est l'un des plus petits vignobles AOC de France, mais c'est aussi l'un des plus originaux, par la grande diversité de ses produits et par le caractère rare, voire unique, de certains d'entre eux, comme le vin de paille et le vin jaune.

Les versants souvent à forte pente : 10 à 40 % sur des terres pierreuses et argileuses obligent les viticulteurs à cultiver localement en terrasses.



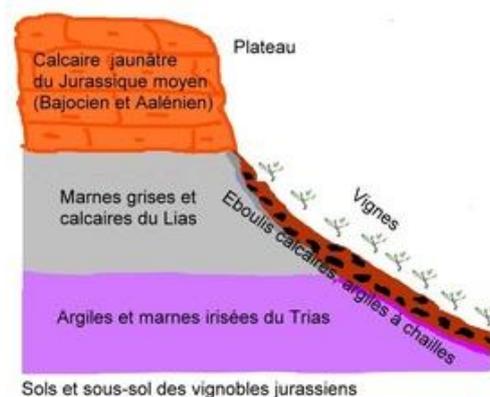


CLIMAT

Le climat jurassien, de type semi-continental, fait craindre des gelées d'hiver et surtout de printemps; les variations climatiques peuvent influencer sur la production dans des proportions considérables d'une année à l'autre. Toutefois l'orientation générale de l'ouest et du sud-ouest dans les reculées, offre un bon ensoleillement, température moyenne de 12° pour une durée d'ensoleillement de 1900 heures en moyenne. L'encépagement spécifique du Jura s'est parfaitement adapté à ce climat.

GEOLOGIE

Très enchevêtrés par les caprices d'une géologie agitée, les terrains appartiennent au secondaire où la mer déposa alluvions et sédiments : marnes rouge lie-de-vin, argileuses, qui donnent les rouges et les rosés (Trias) ; marnes bleues, mêlées aux éboulis calcaires où réussissent très bien les blancs (Lias).



AOP DU JURA

AOP ARBOIS

Née du celtique "ar" et "bos" signifiant "terre fertile", l'appellation Arbois fut la première AOP française en date. Elle est aussi aujourd'hui la première du Jura par son volume de production, de l'ordre de 29 100 hectolitres par an. Cette appellation est répartie sur 12 communes avec un total de 766 hectares. Les cinq cépages autorisés dans le Jura peuvent prétendre à l'AOP Arbois qui produit environ 70% des vins rouges jurassiens et 30% des blancs. En effet, les rouges dominent en terme de surface et de production sur ce terroir qui lui est favorable. Dans un relief tourmenté comportant des éboulis calcaires, le sol se compose de marnes irisées très profondes, argilo-silicieuses et compactes. Parmi les autres villages vigneronniers de l'appellation figurent : Abergement-le-Grand, Les Arsures, Mathenay, Montigny-les-Arsures, Mesnay, Molamboz, Les Planches-près-Arbois, Pupillin, Saint-Cyr-Montmalin, Vadans et Villette-les-Arbois.

AOP CÔTES DU JURA

Née d'un décret du 31 juillet 1937, l'appellation Côtes du Jura est la plus étendue des appellations jurassiennes. Elle s'étend du nord au sud du vignoble, ce qui lui confère un grand nombre de contrastes de terroirs. En cela, elle constitue un territoire de découvertes des différentes expressions des cépages jurassiens. L'appellation Côtes du Jura répertoriait une soixantaine de communes en 1937. Elle en regroupe aujourd'hui 105 sur une superficie totale de 551 hectares en vignes. Les communes représentant les surfaces les plus importantes sont Arlay, Beaufort, Buvilly, Gevingey, Lavigny, Mantry, Passenans, Poligny, Rotalier, Saint-Lothain, Toulouse-le-Château, Le Vernois, Vincelles et Voiteur. Même si tous les produits jurassiens sont élaborés dans l'AOP Côtes du Jura, c'est la production de blancs et de Crémant du Jura qui prédomine avec des vins ronds, fruités et généreux. En terme de volume de production, il s'agit de la deuxième AOP jurassienne.

AOP CHATEAU CHALON

Née d'un décret du 29 mai 1936, l'AOP Château-Chalon produit exclusivement du vin jaune, issu du seul cépage savagnin. Ce petit vignoble AOP produit un vin d'excellence sur un territoire très restreint de 60 hectares. Il s'agit véritablement d'un vignoble de qualité où les contrôles sont encore plus nombreux que pour les autres. Ainsi, depuis 1958, une commission de contrôle de l'AOP passe tous les ans dans les vignes un peu avant les vendanges afin de vérifier si le raisin présente toutes les qualités requises pour produire un vin jaune digne de sa réputation. Cette commission unique en son genre se compose de membres de la Chambre d'Agriculture, de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF), de l'INAO, de la Société de Viticulture, du laboratoire d'analyse agricole, de producteurs et de négociants qui accordent ou non l'appellation "Château-Chalon".

AOP L'ÉTOILE

Créée le 31 juillet 1937 elle porte le nom Etoile parce que le village est entouré de cinq collines formant les branches d'une étoile, et parce que ses vignes recèlent d'innombrables pentacrines, ces étoiles fossiles que l'on peut trouver en se promenant dans les vignes.



L'encépagement se compose majoritairement de Chardonnay mais aussi de Savagnin et dans des proportions moindres, de Poulsard, notamment pour l'élaboration du vin de paille. Les vins blancs expriment le terroir de cette AOP, tout en élégance et en finesse. Cette appellation s'étend sur 67 hectares soit 4% du vignoble jurassien.

Sa réputation la place comme l'un de ses plus beaux fleurons. Elle se décline en vin blanc sec, vin jaune et vin de paille. L'appellation tire son nom d'un village de près de 600 habitants situé en Franche-Comté, à 5 km de Lons-le-Saulnier. Son vignoble exploité par une quinzaine de vigneron, à l'extrémité sud du Jura s'étend sur le territoire de 4 communes du département du Jura : L'Etoile, bien évidemment mais aussi Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier.

LES CEPAGES

Les vins du Jura sont élaborés à partir de cinq cépages.

LE CHARDONNAY

Bourguignon d'origine, mais cultivé dans le Jura depuis le X^{ème} siècle, ce cépage est devenu un enfant du pays. Il représente 50% de l'encépagement total. Ses grandes facultés d'adaptation en font le cépage le plus répandu. Présent sur les sols calcaires, et des terres légères, il donne des vins blancs floraux aux arômes d'agrumes, pêche et fleurs blanches, mais aussi noisette ou amande grillée en association avec le Savagnin. Il arrive à pleine maturité dans le Jura vers la mi-septembre.



LE SAVAGNIN

Il représente 12% de l'encépagement. Typiquement jurassien, ce cépage s'épanouit sur les marnes grises du Jura et mûrit lentement. Il est l'unique cépage pour élaborer le vin jaune. Exigeant et patient, il est le cépage roi pour l'élevage de type oxydatif ou sous voile (l'oxydation naturelle de l'air fait son œuvre). Il donne des vins blancs puissants aux arômes complexes : beurre frais, sous-bois, amandes, noix, épices... Ouillé (le vigneron remplit son fût à mesure que le vin s'évapore) il s'exprime sur des notes minérales de citron et de fleurs blanches. C'est un cépage tardif, les vendanges s'étalent d'octobre à la Toussaint.



LE POULSARD

Il représente 20% des surfaces plantées et 80% de l'encépagement en rouge. Ce cépage autochtone ancien, également nommé Ploussard apprécie les terres fortes marneuses ou argileuses avec une préférence pour les marnes du lias.

Ses grappes sont peu serrées mais volumineuses. Sucrés et juteux, ses grains à jus blanc sont assez gros, ovoïdes à pellicule fine avec des nuances de violet et de noir. Ce cépage se caractérise surtout par ses grandes feuilles très découpées.

Ce cépage sert à l'élaboration des rouges du Jura mais rentre aussi dans l'assemblage du vin de paille l'étoile.



On trouve aussi pour l'élaboration des rouges :

LE PINOT NOIR

Importé dans le Jura dès le XVe siècle par le Comte Jean de Chalo, le pinot noir a toujours figuré parmi les bons plants et apprécie les sols graveleux.. Ses grappes sont assez petites et cylindriques avec des grains serrés, très noirs et assez petits. Il représente aujourd'hui environ 8 à 10 % de l'encépagement du vignoble jurassien.

LE TROUSSEAU

Le Trousseau est un cépage probablement d'origine comtoise remontant aux environs du XVIIIe siècle. Il représente environ 5% de l'encépagement du vignoble car c'est un cépage exigeant sur son terroir. Il a besoin davantage de soleil que les autres cépages et requiert des sols graveleux assez chauds ou des marnes peu profondes. Plant assez tardif, ses feuilles sont arrondies et prennent une couleur rougeâtre à l'automne. Ses grappes sont presque cylindriques et de taille moyenne. Ses grains sont d'un noir intense qui donne un vin coloré, tannique et de longue garde.

LE VIN JAUNE

Le vin Jaune est considéré comme l'un des plus grands vins du monde.

Château-Chalon est son vignoble natal mais il est également produit en appellation Arbois, L'Étoile et en Côtes du Jura. Sa couleur est jaune or, d'où son nom. Il doit sa renommée à ses qualités organoleptiques ainsi qu'à son élaboration aussi originale que mystérieuse.



Le Vin Jaune fait l'objet d'un élevage spécifique car une fois la fermentation achevée, il doit être conservé au minimum six ans et trois mois en fûts de chêne sans soutirage ni ouillage. Durant son vieillissement, un voile de levures se développe en surface et préserve le vin de l'oxydation en le privant de contact avec l'air ambiant. Ce sont ces levures qui permettent au vin jaune d'obtenir mystérieusement ses caractéristiques organoleptiques si complexes. Une fois le vieillissement terminé, il est mis en bouteille spécifique et unique, appelée "clavelin".

Le clavelin ne contient que 62 cl. Cette originalité s'expliquant par le fait qu'un litre de jus de raisin se réduit globalement à 62 cl de vin jaune à la fin de son vieillissement. Le clavelin est la seule bouteille autorisée pour le conditionnement du Vin Jaune. Vin exceptionnel, certaines de ses bouteilles sont plus que centenaires. La plus ancienne dégustée était de 1774 !

La Robe Le roi des vins s'apprécie d'abord avec les yeux. Prenez le temps de plonger dans sa robe jaune dorée brillante et limpide, si somptueuse, qui a mis tant d'année à gagner son intensité.

Le Bouquet Du pur bonheur pour le nez. Un extraordinaire feu d'artifice d'arômes qui entremêle la noix, les fruits secs, les épices, les fruits à chair blanche et de fraîches notes florales. Le Vin Jaune est le seul vin au monde à développer autant d'arômes au cours de son vieillissement.

En Bouche « Jaune » ou « Château », la mise en bouche est massive et saisissante. Après un léger tanin de terroir, comme de la poudre de craie, la puissance s'exprime à travers une démonstration d'arômes d'une ampleur exceptionnelle au palais : goûtez à la noix, à la pomme verte, aux fruits secs, et aux épices exotiques (curry, safran, gingembre).

LE VIN DE PAILLE

L'élaboration particulière du Vin de Paille et les arômes qu'il développe en font un vin remarquable. Ses grappes sont sélectionnées avec la plus grande attention afin de ne retenir que les plus beaux fruits. On les laisse ensuite se déshydrater plusieurs mois dans une pièce sèche et aérée.



Le Vin de Paille dispose d'une mention traditionnelle qui traduit une méthode d'élaboration très particulière. On retrouve cette mention pour les AOC Côtes du Jura, Arbois et l'Étoile. Le rendement de base du Vin de Paille est fixé à 20 hectolitres par hectare. Les raisins doivent sécher pendant une durée minimum de six semaines soit sur un lit de paille, dont il tire l'origine de son nom, soit sur des claies, soit suspendus afin de réaliser une sélection des plus beaux grains. L'objectif est d'obtenir une concentration naturelle des baies de raisins. Les locaux de stockage sont aérés mais non chauffés. Entre Noël et la fin février, après pressurage des baies déshydratées regorgeant de sucre, on obtient 15 à 18 litres de moût pour 100 kilos de raisins. Une fermentation lente qui s'achève naturellement donne un vin naturellement doux qui titre entre 14,5° et 17° d'alcool. Il vieillira ensuite trois années en petits tonneaux pour développer ses arômes de fruits confits, pruneau, miel, caramel, ou orange confite.

La Robe Selon la vinification, le vin de paille se pare du jaune doré intense ou de la douceur du caramel blond. Il est même parfois acajou, ou ambre mais toujours brillant et limpide.

Le Bouquet Le nez explose, gagné par un arc-en-ciel d'arômes fruités. Vous y découvrirez la marmelade d'orange, de prune, de coing. Les fruits exotiques comme l'ananas et les dattes confites. Et même le thé et les épices...

En Bouche Laissez-vous emporter par la suave légèreté du vin de paille. La parfaite harmonie entre l'alcool, le sucre et l'acidité. Le palais retrouve les fruits qui avaient enchanté le nez, avec une impression de richesse et de densité.

Le domaine de Montbourgeau



L'ÉTOILE, VIN DU JURA

L'Étoile, c'est le joli nom de cette petite commune qui a obtenu dès 1937 le droit à une Appellation d'Origine Contrôlée.

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 étoiles que recèlent les vignes. Les vigneronns du village exploitent quelques soixante-quinze hectares et ont encore la possibilité d'étendre ce vignoble qui produit des vins aux personnalités affirmées.

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.

L'Etoile, l'un des quatre AOC fleurons du Jura, le domaine de Montbourgeau, domaine vigneron depuis 1920

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.

La quatrième génération pourrait pointer son nez...

Travail de la vigne et vinification

Montbourgeau, c'est une exploitation de huit hectares plantée de cépages chardonnay, savagnin, et de quelques trousseau et poulsard. Une jeune plantation renaît sur le joli coteau de Montangis.

« 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 notre 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 nous permet de révéler l'expression de chaque terroir, la vinification naturelle et traditionnelle transmettra toutes leurs subtilités. Nos vins vieilliront en fûts de chêne dans nos caves. »

LA DEGUSTATION

L'Etoile 2015

Cépage : Chardonnay

Rendement : 40hl/ha pour 2015, vendange manuelle par temps sec et ensoleillé, des raisins très sains.

Vinification : Le moût est fermenté traditionnellement en cuve inox. La maîtrise des températures entre 19 et 20°C permet de conserver les arômes primaires du raisin. La fermentation malolactique suivra la fermentation alcoolique puis les vins sont vieillies en fûts de chêne de 500 litres pendant deux à trois années.

L'Etoile Cuvée « En banode » 2015

La Banode est une parcelle complantée de cépages Savagnin et Chardonnay en 1970.

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Les raisins des deux cépages sont récoltés et vinifiés ensemble en cuve inox, puis le vin sera dans un premier temps vieilli en foudre de 25hls (ce qui correspond au volume récolté) pour un an. Ensuite le vin sera soutiré en barriques de 228 litres, les fûts sont remplis mais ne seront pas ouillés. Chaque fût est dégusté et ils sont assemblés avant la mise en bouteille.

L'Etoile Cuvée spéciale 2014

Cépage : Chardonnay avec quelques grappes de Savagnin.

Vinification : Les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique. Les moûts sont débourbés quelques heures avant d'être soutirés dans des fûts de chêne de 230 litres. La fermentation alcoolique s'y passera naturellement, sans contrôle de la température, avec des levures indigènes. Les fûts sont bâtonnés au cours de l'hiver, la fermentation malolactique aura lieu au printemps.

Ce vin s'élabore lentement sans intervention, il se nourrit des lies de la fermentation. Petit à petit un voile de levures se formera à la surface, comme c'est le cas pour les vins jaunes. Le vin reste en fût 4 ans et sera filtré avant la mise en bouteille.

L'Etoile Savagnin 2014

Cépage : Savagnin

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Vendange précoce (fin septembre). Le jus de raisin est fermenté dans des cuves inox de 30hls et reste sur lie jusqu'à la fermentation malolactique. 12 mois de fûts de chêne, puis vieillissement final en demi muids ou fûts de 6hls avant l'assemblage et la mise en bouteille.

Vin jaune de l'Etoile 2010

Cépage : 100% Savagnin

Rendement : 40hl/ha

Vinification : raisin foulé et pressé dans un pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique classique, températures régulées. Le vin est soutiré, aéré puis passé en foudre de 30hls pendant 6 mois. Puis il vieillit en fût de 230 litres sans être ouillé, un voile gris très fin se forme en surface. Les échanges du vin avec le milieu extérieur se fera à travers ce voile. Le vin prend le goût de jaune. Le vin est goûté deux à trois fois par an. La mise en clavelin se fera au bout de 7 ans.

Vin de paille 2014

Cépage : Chardonnay 60%, Savagnin 20% et Poulsard 20%.

Rendement : Il faut 150 Kg de raisin pour obtenir 20 litres de vin de paille.

Vinification : Les plus belles grappes de raisin sont récoltées avant le début de la vendange, il faut des grappes saines, bien aérées, bien dorées, sans aucune moisissure. Ces grappes sont disposées sur claies dans un grenier bien aéré, elles y restent jusqu'à Noël, voire au premier jour de janvier. Les baies vont se déshydrater et se concentrer en sucre. Elles sont alors pressées pour obtenir un moût très sucré dont la concentration en sucre est de l'ordre de 340g/l. Ce moût va fermenter lentement jusqu'à atteindre 14%. Il lui restera entre 100 et 120g/l de sucre résiduel. Il vieillira en fûts de chêne pendant 3 ans.