



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation – Séance du 28 février 2008

Les vins du Jura

Séance animée par M. Feutry.

30 personnes.

Le Jura – Généralités :

Cépages :

Trois cépages qu'on ne trouve que là, et qui se sont adaptés au climat continental (très froid l'hiver et très chaud l'été)

- le Savagnin (vins blancs) : pousse dans des sols très pauvres
- le Poulsard (vins rouges)
- le Trousseau (vins rouges)

Deux autres cépages, souvent mélangés avec les trois précédents :

- Chardonnay
- Pinot noir

Types de vins :

Le Jura fait tous les différents types de vins :

- Crémants (blancs, rosés) : Médaille d'or des meilleurs crémants de France. Pas de sucres ajoutés. Elaboration très stricte.
- Mousseux
- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés
- Vins jaunes : VND : vin naturellement doux, « vin des malades », cépage Savagnin.
- Vins de paille : VDN : vin doux naturel, « vin des mourants »

En général, le rendement est faible (entre 30 et 40 hL par hectare), à cause des conditions climatiques.

Appellations :

- Côtes du Jura : pour tous les vins
- Arbois
- Arbois Pupillin (rosés principalement)
- L'Etoile (tout petit domaine, très bons vins)



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

- Le Château - Châlon (vins jaunes uniquement)

Les vins du Jura ont du caractère. Toutes les années sont bonnes, le millésime n'est pas important. Ce sont des vins à boire en mangeant, qui peuvent vieillir longtemps.

Ce que nous avons dégusté :

1^{er} vin :

Arbois Pupillin – 2004, 2005 (2 bouteilles)

Cépage : Savagnin

Type : Vin blanc

Nez : fruits secs, menthe fraîche, noix, beurre frais, acidité, minéralité (craie, silex)

Bouche : Vin de caractère, parfaitement équilibré, long en bouche.

Accompagnements : Comté

2^{ème} vin :

Côtes du Jura - 2002

Cépage : 80% Sauvignon, 20% Chardonnay

Type : vin blanc

Couleur : jaune or, superbe couleur

Nez : Noix, sous-bois, humus

Bouche : Très rond, terre, acidité très prenante

Accompagnements : Veau avec sauce aux morilles, cuisine asiatique (canard laqué, nems...)



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

3^{ème} vin :

L'Etoile - 2000

Cépage : 50% Chardonnay, 50% Sauvignon

Type : vin blanc

Nez : flatteur, beurre, pain chaud (boulangerie). Minéral (typique de l'étoile) : pierre, silex, soufre.

Bouche : Plus souple que les précédents, très bonne longueur en bouche.

4^{ème} vin :

Poulsard - 2003 et Rosé Poulsard - 1999

Cépage : Poulsard

Type : vin rouge sec

Nez : Poulsard : Humus, sous bois (champignons), côté animal

Accompagnements : Poulsard : Fromage fort, cuisine relevée, saucisson sec.
Poulsard Rosé : Comté, cancoillotte, écrevisses, crème fraîche, abricots secs.

5^{ème} vin :

Côtes du Jura - 2003

Cépage : Trousseau

Type : vin rouge

Couleur : plus coloré mais n'a rien à voir avec les rouges des autres régions.

Bouche : Acidité, tanins, terroir, terre chaude. Mange la salive, il faut manger quelque chose après.

Accompagnements : Saucisson.