

Le 18 juin 2018

VOYAGE
De l'ACADEMIE DU VIN DE FRANCE
EN TERROIRS JURASSIENS
Les jeudi 19 et vendredi 20 avril 2018
Organisé par notre confrère
Alain de LAGUICHE

Compte-rendu établi par Jean-Charles le Bault de la Morinière
En l'absence du Secrétaire

Mercredi 18 avril

Le soir de l'arrivée, la plupart des membres du groupe se rendent pour dîner à La Petite Auberge (Lons le Saunier). Anne et Alain de LAGUICHE ont la gentillesse de passer la soirée avec nous et de veiller au bien-être de chacun. C'est un moment détendant et joyeux qui permet de se retrouver et d'échanger à loisir.

Jeudi 19 avril.

La journée débute avec un **exposé** bien rythmé et passionnant de **Michel Campy**¹, consacré à la genèse des reliefs et des sols jurassiens, et à l'affinité avec ceux-ci des cépages implantés depuis les temps anciens.

« Les terrains qui composent le Jura appartiennent pour la plupart à l'ère secondaire ou jurassique (150 millions d'années) et occupent les deux tiers du département. Les couches de roches ont été fortement plissées vers le milieu du tertiaire suite à la surrection alpine. Ce soulèvement a donné lieu à des plis en creux et en relief, appelés ici val et voûte, mais aussi à de nombreuses failles. Sous l'effet des pressions latérales, la couverture sédimentaire a glissé vers l'ouest pour venir chevaucher le fossé bressan et en même temps les mouvements verticaux ont favorisé les plissements et les failles. Ensuite, l'érosion acheva le travail, particulièrement pendant les glaciations, en creusant les vallées et en laissant affleurer les calcaires des collines et du premier plateau. En conséquence, le calcaire prédomine largement et sa formation est constante à toutes les ères géologiques : primaire, secondaire et tertiaire. Cette roche, perméable et soluble, est très favorable à la vigne et en particulier aux cépages jurassiens. Par ailleurs, les coteaux adossés au plateau calcaire ont des sols assez complexes où se mêlent différentes marnes (bleues, grises, rouges, noires du lias moyen et supérieur), des argiles du trias et des éboulis calcaires. Ces marnes, associées à des éboulis de falaises du bajocien et des argiles du lias, constituent les meilleures terres à vigne du Jura. » Source : jura-vins.com

¹ Michel Campy est un scientifique en Science de la nature, enseignant-chercheur géologue français, professeur émérite en géologie de l'Université de Bourgogne de Dijon, chercheur du « Centre des Sciences de la Terre », membre de l'équipe CNRS « Biogéosciences » de Dijon, Président du Conseil scientifique régional du patrimoine naturel de 2005 à 2012, conférencier vulgarisateur en géologie et rédacteur d'ouvrages scientifiques... (source Wikipédia)

Assistent à cette brève conférence les éditeurs des ouvrages de Michel CAMPY, dont deux ouvrages de référence : « Terroirs viticoles du Jura – Géologie et paysages », et « Le Château-Chalon, un vin, son terroir et ses hommes » préfacé par notre confrère Jean-Robert PITTE, Prix 2014 de l'OIV.

Ces publications et bien d'autres sont accessibles au moyen du lien suivant : <http://www.meta-jura.org/l-association/qui-sommes-nous-1-4.htm>.

Puis nous prenons la direction du Nord, Nord-Est pour consacrer la journée au secteur d'Arbois.

Les paysages sont magnifiques dans leur ruralité affirmée. L'habitat se trouve le plus souvent regroupé en hameaux anciens et bourgs pittoresques, dispersés et bien préservés. La diversité des types d'agriculture pratiqués compose une intéressante mosaïque (vignes bien sûr, mais aussi pâtures et troupeaux de bovins, cultures, vergers, forêts et cours d'eau ...), particulièrement verdoyante et fleurie dans l'éclat du printemps.

Notre première visite est destinée au Domaine ROLET à ARBOIS², où nous sommes accueillis par Pierre ROLET et sa sœur Eliane qui représentent leur famille. Ce domaine, fondé au début des années 1940, est constitué de 60 hectares répartis dans les AOC Arbois, Côtes du Jura et l'Etoile.

En introduction, Pierre ROLET explique son Domaine dans le contexte historique et géographique du vignoble jurassien. Puis, après une visite du bâtiment d'exploitation, une dégustation est offerte à l'extérieur, à proximité immédiate de parcelles de vignes.

Les vins servis sont les suivants :

1. Blanc Nature 2016
2. Chardonnay 2017
3. Poulsard Vieilles Vignes 2005
4. Trousseau 1997
5. Vin Jaune 1988

² Arbois tire son étymologie du celtique "ar" et "bos" signifiant "terre fertile".

Arbois fut la première Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) française en date du 15 mai 1936. Elle est aussi aujourd'hui la première du Jura par son volume de production, de l'ordre de 45 000 hectolitres par an.

Cette appellation est répartie sur 13 communes avec un total de 843 hectares.

La Séquanie, qui n'était pas encore la Franche-Comté, et ses vins sont évoqués par Pline. Avant François 1er ou Henri IV c'est Philippe le Bel qui introduit les vins d'Arbois à la cour de France. En 1774, une liste de 14 bons plants pour le vin est publiée. Dès lors, cette sélection garantit la qualité et accroît la notoriété des vins d'Arbois. A partir de 1863, Louis Pasteur, père de l'œnologie moderne, effectue ses travaux sur les maladies des vins dans la cité. Le phylloxéra n'atteint le vignoble arboisien qu'en 1886 et le détruit par vagues jusqu'en 1895. Le 23 février 1906, alors qu'une loi taxe à la circulation des vins et des alcools et menace le droit de bouilleurs de crus, les vigneron déclenchent une grève de l'impôt. Cette même année l'une des premières coopératives de vinification de France est créée, à l'image des fruitières pour la fabrication du Comté.

Dès 1907, les vigneron obtiennent un certificat d'origine garantissant la provenance et la protection de la marque "vin d'Arbois" préfigurant la future AOC.

Ce n'est qu'en 1986 que la ville acquiert le titre de « Capitale des vins du Jura ».

(Source : <http://www.arbois.fr/capitale-des-vins-du-jura.htm>)

Nous nous rendons ensuite à **PUPILLIN**³, charmante localité à petite distance d'Arbois (3 kms) dans la direction du Sud, pour un **déjeuner** fort sympathique et gourmand **au GRAPIOT**.

Une dégustation de Crémant du Jura nous est d'abord offerte par les producteurs suivants :

Le Cellier des Chartreux
Michel Gahier
Domaine de la Renardière
Domaine de la Borde
Domaine des Bodines
Domaine Désiré Petit

³ Les origines de Pupillin sont obscures. Son nom pourrait être d'origine prélatine et, à partir de la même racine que Poupet, signifier petite montagne. Les premières certitudes archéologiques remontent à la période romaine. Par des fouilles menées entre 1887 et 1890, Alphonse Guichard, curé du village, mit au jour les vestiges d'une importante villa et d'un petit fanum (temple). L'abondant mobilier exhumé a prouvé une occupation presque continue depuis le milieu du premier siècle avant Jésus-Christ jusqu'au milieu du quatrième. Signalons en particulier la découverte d'une très jolie statuette en bronze d'un Jupiter gaulois, aujourd'hui au Musée des antiquités nationales de Saint-Germain-en-Laye. Et, dans les caves de la villa, de multiples débris d'amphores en terre cuite destinées à contenir du vin. Après quoi, le passé de Pupillin disparaît à nouveau dans la nuit du Haut Moyen-âge.

Le plus ancien indice d'une occupation stable du site actuel du village réside dans le patronage de son église dédiée à Saint Léger. On sait que Léger, alors évêque d'Autun, vint consacrer l'abbatiale voisine de Château-Chalon ; puis qu'après son assassinat en 678, son culte se répandit dans tout l'Est de la France ; et que d'étroites relations lièrent l'Eglise d'Autun et la ville de Poligny durant toute la période Carolingienne. Aussi est-ce à cette époque qu'il faut sans doute placer la naissance véritable de Pupillin qui servit dès lors de relais entre la plaine et la montagne et, plus tard, le long de la route longeant le rebord occidental du Jura.

Vers l'an mille, le village apparaît enfin dans l'histoire écrite. En 1029, le roi de Bourgogne confirma à l'Abbé de Cluny les donations consenties par le comte Othe-Guillaume au monastère de Vaux-sur-Poligny de divers biens parmi lesquels un certain Gonthier Popilianensem (= de Pupillin) avec tout ce qui lui appartenait. En 1069, un autre document prouve les droits de Vaux in villa Pupillins et, fait révélateur, la présence de vignes in Faiola, actuellement en Feule, lieu-dit le plus réputé du finage. L'existence d'une chapelle à Pupillin, relevant du prieuré Saint-Just d'Arbois, est attestée dès l'an 1129. Les mentions d'archives se multiplient ensuite.

L'histoire du village et de son vignoble obéira alors aux grandes lignes de celle d'Arbois et de la Franche-Comté, faite d'une succession d'époques de prospérité et d'expansion viticole inéluctablement suivies de périodes de troubles et de repli. L'essor des XIIe et XIIIe siècles est symbolisé par les celliers des bénédictins de Vaux et les vignes des cisterciens de Balerne. Puis, comme ailleurs, la guerre de Cent Ans et son cortège de malheurs mettent tout à bas au XIVe. Les deux siècles suivants voient un réel renouveau dont témoignent les documents redevenus nombreux et les plus anciennes caves. Jusqu'aux terribles guerres du XVIIe contre les Français : à partir de 1636, Pupillin reste inhabité pendant plusieurs années et les vignes sont en friche.

Après 1678, le retour de la paix, l'accroissement progressif de la population et l'ouverture du monde rural permettent une reprise lente mais profonde : le village s'étend alors de manière plus aérée le long de la route Arbois-Poligny, les vignes reprennent possession des pentes comme le prouvent les archives et la carte de Cassini. Dès cette époque, la personnalité des vins de Pupillin est reconnue car ils sont souvent cités associés à ceux d'Arbois. La première moitié du XIXe siècle marque, comme toute la France, l'apogée de cette intense vie paysanne : Pupillin compte alors environ 600 habitants qui y cultivent quelque 150 hectares de vigne.

Les cent ans qui suivirent furent ceux d'un lent déclin. La création d'une nouvelle route nationale dans les coteaux hors du village, l'exode rural sensible dès les années 1850 vers les villes industrielles naissantes, l'anéantissement du vignoble par le phylloxéra qui touche Arbois entre 1885 et 1893, la mévente persistante des vins, les troubles viticoles et fiscaux, la tragique saignée de la Grande Guerre de 14-18 qui fauche toute une génération, la somnolence de l'entre-deux-guerres réduisent peu à peu la population à seulement 150 habitants et la superficie des vignes à environ 25 hectares. Tout ou presque est à refaire. En moins de trente ans, la richesse et la générosité du terroir, le savoir-faire et la ténacité des hommes y parviendront une fois encore. A l'instar de ceux d'Arbois, les vigneron fondent dès 1909 une coopérative fruitière pour unir leurs efforts. En 1936, Arbois et ses communes environnantes obtiennent la première appellation d'origine contrôlée de France, reconnaissance légale strictement réglementée pour défendre l'authenticité de leurs produits. La diffusion de l'automobile permettant la vente directe à la bouteille, l'arrivée d'une nouvelle génération mieux intégrée au monde des affaires font le reste. Pupillin revit et replante.

Au cœur du Vignoble jurassien, c'est aujourd'hui un village bien vivant et fier de ses vins. 120 hectares de vignes y sont cultivés selon une structure particulière : la moitié relève d'une dizaine de vigneron qui vinifient et écoulent eux-mêmes leur production ; l'autre appartient à une quarantaine de viticulteurs livrant leurs raisins à la fruitière qui se charge de la vinification et de la vente. L'appellation contrôlée Arbois date de 1936. L'originalité et la qualité de ses vins leur ont valu par décret du 12 juin 1970 l'autorisation d'associer le nom de Pupillin à celui d'Arbois. (Source : site Web de la commune)

Nous goûtons leurs vins à loisir sur une jolie terrasse avant de passer à table pour un déjeuner excellent au cours duquel les vins suivants sont offerts :

1. Pour l'épaule d'agneau français confite durant huit heures :
Pinot Noir « La Grande Chenevière » 2013, Paul Benoît (Pupillin)
Savagnin ouillé « L'Essentiel » 2015, Domaine Désiré Petit (Pupillin)
2. Pour la Jalousie aux pommes caramélisées, sorbet au Poulsard de Pupillin :
Macvin Rouge, Château d'Arlay

Puis nous retournons à **ARBOIS** pour une visite de la **maison de Louis PASTEUR**, au bord de la Cuisance. C'est un moment tout à fait particulier et émouvant.

Nous découvrons cette demeure de notable, installée entre rue et jardin, au confort bourgeois et cependant dénué d'ostentation. Tout y a été soigneusement conservé depuis son illustre habitant. Le style général correspond au goût du Second Empire, avec le mobilier de l'époque, et un ensemble tout à fait remarquable de papiers peints bien conservés.

Au rez-de-chaussée, une salle d'accueil conçue comme un petit salon permettait à Louis Pasteur de recevoir toute personne souhaitant solliciter ses lumières.

Les étages supérieurs sont réservés à la vie domestique, dont la salle à manger dotée d'un monte-charge ingénieux relié à la cuisine, les chambres, garde-robes. Ils communiquent, depuis la chambre de Louis Pasteur à une aile distincte vouée à ses travaux scientifiques.

C'est dans le grand et très joli laboratoire de Louis Pasteur, impeccablement conservé, que nous entendons une communication du Docteur Philippe BRUNIAUX, adjoint au maire en charge de la Culture, Président de l'association « Pasteur Patrimoine Arboisien », sur la vie du savant et sur l'activité précise qu'il menait dans sa maison. Les objets, instruments et documents exposés sont puissamment évocateurs et impressionnants.

Puis, nous sommes reçus à la **FRUITIERE⁴ D'ARBOIS** par son Président, M. Joël MORIN, et l'œnologue Monsieur Nicolas COTTIER. Fondée le 4 janvier 1906, elle est une des premières de France. La surface en exploitation représente 260 Ha, produisant en année moyenne 12 000 HI pour 97 sociétaires à la date actuelle.

Les vins sont récoltés en vendanges manuelles pour ce qui concerne les crémants, et généralement en vendanges mécanisées pour le reste (essais initiés dès 1990 et considérés comme concluants).

Au cours d'une dégustation assise, les vins suivants sont servis :

1. Chardonnay 2015, sélection « Terres de Marnes »
2. Arbois Poulsard « Love », 2017, non sulfité
3. Arbois Trousseau, sélection « Terres de Marnes » 2016
4. Arbois Cuvée « Béthanie » 2014, d'un assemblage Chardonnay/Savagnin
5. Arbois Vin Jaune 2011

Nous rendons ensuite visite au **Domaine Bénédicte et Stéphane TISSOT**, reçus par Stéphane Tissot à **Montigny-lès-Arsures⁵**, (3 kms au Nord d'Arbois), à proximité immédiate du beau château de Montigny.

⁴ Une fruitière est une fromagerie traditionnelle de montagnes où est transformé du lait cru en fromage. (...) Les producteurs locaux mettent en commun le lait de leur troupeau dans un lieu de transformation mutualisé, souvent une petite coopérative, pour produire un fromage artisanal et de grande taille. Les fruitières peuvent également être des fruitières viticoles, comme c'est le cas à Arbois, Pupillin et Voiteur. C'est l'appellation jurassienne de la cave coopérative. (Source Wikipédia)

⁵ Capitale du cépage Trousseau, Montigny est un village bâti en amphithéâtre sur le versant occidental du Jura. Du haut de la colline où il est assis, la vue se porte, du côté du nord-ouest, jusqu'au mont Roland, et du côté de l'ouest, par-delà le cours de la Saône. Egalement éloigné de la température sévère des hautes montagnes et de l'humidité des contrées basses, il résume, grâce à cette position intermédiaire, les avantages des climats tempérés. C'est de ces caractéristiques climatologiques et géologiques que son vin a puisé sa renommée.

Le Domaine est d'une surface de 50 Ha, et travaille en biodynamie depuis 2004. Il produit une quarantaine de cuvées, dont 9 de Chardonnay, et 6 Vins Jaunes en cuvées parcelnaires. Stéphane Tissot nous présente son exploitation et exprime ses convictions avec brio et une passion communicative.

Au cours de la dégustation, les vins suivants sont servis :

1. Crémant « Indigène », base 2015 (50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 5% Poulsard, 5% Trousseau)
2. Chardonnay « Les Gravières » 2016 (SO₂ T = 25mg/l)
3. Chardonnay « Les Bruyères » 2015 (argiles du Trias, exposé au Sud)
4. Chardonnay « La Tour de Curon » 2015
5. Chardonnay « Les Bruyères » 2010
6. Chardonnay « La Tour de Curon » 2010
7. Trousseau 2015 cuvée « Amphore » (vinifié en amphore), sans ajout de soufre
8. Vin Jaune « En Spois » 2011
9. Vin Jaune « Les Bruyères » 2011
10. Château-Chalon 2011 (vin hors-commerce)
11. Cuvée « Spirale » 2006 (Paille non-agréé AOC), 30% Poulsard, 20% Chardonnay, 50% Savagnin, degré 8%, 300g/l sucres résiduels

Toujours à **Montigny-lès-Arsures**, nous sommes reçus ensuite au **Domaine du Pélican** par Guillaume d'ANGERVILLE et François DUVIVIER. Fils de notre confrère Jacques d'Angerville disparu en 2003, Guillaume est depuis lors à la tête du Domaine Marquis d'Angerville à Volnay.

C'est à partir de 2012 qu'il fonde son Domaine jurassien par l'acquisition de 5 Ha, puis à nouveau de 5 Ha à replanter, puis des vieilles vignes de Jacques PUFFENEY. Le Domaine du Pélican, conduit en biodynamie, comporte aujourd'hui 15 Ha.

Les vins suivants sont servis :

1. Cuvée des trois cépages 2016 (60% Pinot Noir, 35% Trousseau, 5% Poulsard)
2. Cuvée Poulsard 2016
3. Cuvée Chardonnay 2016
4. Savagnin 2016, version ouillée

La journée s'achève Place de La Liberté à ARBOIS, à la **Brasserie « AUX DOCKS »**.

Sur la terrasse ombragée qui borde la place, et dans la douceur du soir, nous sommes accueillis avec des Bretzels au jambon cru du Haut-Jura, accompagnés par un Crémant Blanc Brut du Domaine Désiré Petit (Pupillin). Puis un excellent dîner est servi à l'intérieur, joliment agrémenté des vins suivants :

1. Pour le Croustillant de pieds de cochon :
Trousseau Les Géologues 2016, Lucien Aviet & Fils, Montigny-lès-A.
2. Pour le Skrei (Cabillaud de l'Arctique) :
Savagnin ouillé 2012, Domaine de la Pinte, Arbois
Savagnin sous voile 2014, Domaine de la Touraize, Arbois
3. Pour le Parfait glacé au Macvin du Jura :
Macvin Blanc, Domaine Gilles Wicky, Saint-Agnès

Montigny est un village étendu, constitué en hameaux ou quartiers tels que Vauxelle, Rosières ou en groupe de maisons "la Boutière", "Saint Laurent". Montigny est un village dynamique avec 6 associations et plusieurs activités dont la principale est la viticulture.

L'étymologie du nom Montigny viendrait de "Mons Ignis" qui signifie mont du feu. De plus, les Arsures signifierait "brûlure". Cette désignation est issue de la vaste incinération des forêts dans le versant du Jura demandé par Louis IX pour établir des cultures sur ces terres. De cette déforestation est issu le terroir fertile que Montigny-lès-Arsures utilise pour la réalisation de ses vins.

Nom des habitants : les Montignellis

Nombre d'habitants : 276

Superficie : 1063 ha

Altitude : 346 m

(Source : site Web de la commune)

Vendredi 20 avril

La journée est consacrée au Sud-Revermont, L'Etoile, Arlay et Château-Chalon.

Nous arrivons de bonne heure et par un beau soleil matinal dans le village de **ROTALIER**, au **Domaine LABET**, où nous sommes reçus par Julien LABET. Les lieux ont un caractère authentique, empreint de poésie, et reflètent parfaitement la vie rurale et vigneronne. Nous sommes conduits par le rez-de-chaussée de la maison familiale jusqu'au charmant jardin clos qui devient le cadre bucolique et recueilli d'une dégustation assise. Julien nous explique ce domaine d'environ 13 hectares répartis sur 45 parcelles avec un patrimoine exceptionnel de vieilles vignes en sélection massale. Trois hectares sont certifiés en agriculture biologique (Ecocert) depuis 2013. Les autres vignes sont en cours de certification. Une des particularités du Domaine est de produire principalement des vins blanc ouillés, en cuvées parcellaires. Certains vins peuvent être peu ou non soufrés.

Julien a préparé un programme de dégustation éloquent :

1. Chardonnay 2016, Cuvée d'assemblage « Lias »
2. Chardonnay 2015 « En Chalasse » (vignes en massale)
3. Chardonnay 2015 « Les Champs Rouges » (non soufré)
4. Chardonnay 2015 « Les Varrons » (non soufré)
5. Cuvée « Métis » 2017 (1/3 Poulsard, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Trousseau)
6. Pinot Noir 2017 « Les Varrons »
7. Savagnin ouillé 2016
8. Savagnin ouillé 2016 « En Chalasse »
9. Chardonnay sous voile 2009, « Cuvée du Hasard » (« issue de nos plus jolis voiles de chardonnay »)
10. Vin Jaune 2010

Nous nous rendons ensuite à **L'ETOILE**⁶, au **Domaine de MONTBOURGEAU**. Nous sommes reçus par Madame Nicole DERIAUX, et par son fils César qui représente aujourd'hui la 4^{ème} génération de ce Domaine familial fondé en 1920. Le foncier comporte 33 Ha dont 11 plantés en vignes. Les bâtiments fort séduisants où nous sommes reçus respirent la suite des générations. Une allée montante conduit à la maison principale, lieu de vie familiale autant que siège de l'exploitation, laquelle comporte à la faveur du relief des caves bien utiles en sous-sol. Cette grande maison ancienne donne sur une cour bordée de bâtiments traditionnels (granges) également anciens, voués à l'activité viti-vinicole.

C'est dans cette jolie cour que nous pouvons découvrir les vins suivants, tout en échangeant avec Madame Deriaux et César :

1. Crémant du Jura
2. Chardonnay 2015 non ouillé (après une première période d'ouillage, 1 an en foudre, puis élevage en fûts)
3. Cuvée « En Barraude » 2015 (assemblage 60% Chardonnay – 40% Savagnin complantés)
4. Chardonnay 2012, Cuvée spéciale. Assemblage de parcelles. Fermentation en fûts, élevés sur lies et sous voile dans les granges
5. Savagnin 2014 (non ouillage tardif, vignes sur marnes grises)

⁶ « Pourquoi le nom de l'Étoile ?

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. » (source <https://www.jura-vins.com/aoc-l-etoile.htm>)

Nous repartons pour le **château d'ARLAY**⁷, et y sommes reçus par notre confrère **Alain de LAGUICHE et son épouse Anne**, entourés de leurs quatre enfants et de leurs petits-enfants. Alain, conscient des impératifs horaires, doit user de toute sa courtoisie et de son réel sens de la diplomatie pour convaincre notre groupe de renoncer un moment à la contemplation de lieux exceptionnels, et de se rendre sans tarder au château où nous sommes attendus pour une **dégustation thématique** dans la très vaste salle à manger familiale. Le Chef d'Exploitation, Monsieur Philippe SOULARD, et le responsable Œnologie du Laboratoire Départemental d'Analyses (Poligny), Monsieur Jocelyn BRONCART, nous y attendent.

Le propos est d'appréhender verre et analyses récentes en main, **l'influence sur l'élevage de la diffusion de protéodics**.

Cette expérience a été mise en place en 2012 en vue de contrecarrer le caractère aléatoire de la formation du voile et les risques consécutifs de déviation des vins. Elle a été menée pendant six ans, de concert avec la société Génodics.

En résumé, il s'agit d'une régulation de la biosynthèse des protéines par des séquences de sons dites « protéodics », composées à partir de la séquence des acides aminés qui composent chaque protéine⁸.

8 millésimes successifs nous sont proposés, « **du Savagnin au Vin Jaune** », allant de 2010 à 2017.

- ✓ Le millésime 2017 est en cuve, FML en cours (début).
- ✓ Les millésimes 2016 à 2012 sont dégustés par échantillons pris sur pièces, toutes stimulées (diffusion de protéodics deux fois dix minutes par jour pendant un mois après l'entonnage)
- ✓ Le millésime 2011 est présenté en deux échantillons pris sur pièces, l'une stimulée, et l'autre non.
- ✓ Le millésime 2010 a été mis en bouteilles en mars 2017 (millésime non concerné par l'expérimentation).

Puis, nous nous rendons à l'orangerie. Nous y retrouvons 6 domaines pour une dégustation libre au programme étoffé. Les mêmes vins sont accessibles pour accompagner un excellent déjeuner (Assortiment de charcuteries à manger du bout des doigts, tournedos de bœuf, réduction de Pinot Noir et échalottes, comtés millésimés, millefeuille revisité aux framboises) :

Domaine Frédéric Lambert (AOC Côtes du Jura) :

Rouge Trousseau 2016
Chardonnay Gryphées 2016
Blanc Tradition (Chardonnay Savagnin) 2015

Domaine Baud (AOC Côtes du Jura) :

Trousseau 2015
Chardonnay « Les Prémices » 2015
Vin de Paille 2011

Domaine de La petite Marne

(...)

Domaine Pignier (Cellier des Chartreux) (AOC Côtes du Jura) :

Trousseau « Les Gauthières » (amphore) 2016
« Gamay Blanc » [=Chardonnay] (œuf béton) 2016
Chardonnay sous voile 2014

Caves Jean Bourdy (AOC Côtes du Jura) :

Rouge 2015
Blanc 2014
Vin Jaune 2008

⁷ Le château d'Arlay et son domaine constituent indéniablement un ensemble historique et viticole majeur de la région. Il est impossible d'en donner une description suffisante dans ces quelques pages. Pour un aperçu, consulter le lien <https://www.chateauxdebourgognefranche-comte.com/properties/arlay/> et bien entendu

<http://www.chateau-arlay.com/fr/chateau-arlay-visite-historique-famille-arenberg.php>

⁸ Pour plus de détails, voir l'article consultable sur le site web de Génodics, page d'accueil, Rubrique articles récents, 3^{ème} page, « Stimulation de la formation du voile du vin jaune au château d'Arlay juillet-août 2012 ».

Château d'Arlay
Chardonnay Vieilles Vignes 2016
Blanc Tradition 2012
Corail 5 cépages 2012
Pinot Noir 2012
Macvin Blanc

Une séquence particulière est réservée aux Comtés millésimés de Juraflora – Fort des Rousses, présentés par leur auteur, Monsieur Jean-Charles ARNAUD⁹.

Les vins suivants du château d'Arlay les accompagnent :

1. Château d'Arlay Blanc Tradition 2012 (Chardonnay/Savagnin mise 2018)
2. Château d'Arlay Vin Jaune 2009 (mise 2006)
3. Château d'Arlay Vin de Paille 2014 (mise 2018)
4. Château d'Arlay « Vin issu de Raisins Surmûris » (Paille non-agréé AOC) 2000

A l'issue du déjeuner, nous nous rendons dans la cour du château, au pied de la cascade verte, pour une sympathique et fort souriante « photo de famille » qui rassemble tous les participants.

Puis Alain de LAGUICHE et son Chef d'Exploitation nous entraînent aussitôt dans leurs vignes au pied des remparts de l'antique forteresse d'Arlay. Notre ami Alain nous expose avec brio l'histoire de ce vignoble, la contribution importante de son père, le regretté Renaud de LAGUICHE, les développements accomplis sous sa propre direction, les particularités des différentes parcelles, et les projets en cours.

La dernière étape nous conduit à **Château-Chalon**, sur le premier plateau du Jura. La cité domine la vallée de la Seille appelée Reculée de Beaume-Les-Messieurs. Elle est fortement marquée par les vestiges et le souvenir de son abbaye, établissement monastique pour femmes, qui a existé de l'époque carolingienne à la révolution française. D'abord abbaye bénédictine classique, l'institution s'est transformée en abbaye pour chanoinesses constituée en chapitre de dames nobles qui accueillaient les filles des grandes familles comtoises¹⁰. Mais bien entendu, Château-Chalon doit sa célébrité à ses vins.

Nous arrivons donc à la Maison de la Haute-Seille, sur la belle terrasse qui surplombe le paysage vers l'ouest, vaste panorama à travers la vallée de la Saône et la Bresse. On devine la Côte Chalonnaise dans le lointain. Nous y sommes attendus par une belle assemblée de vigneron qui ont préparé une riche dégustation.

1. Trousseau 2016, Domaine Courbet
2. Chardonnay 2009 (ouillé), Domaine de Lahaye, Guillaume Tissot
3. Savagnin 2016 (ouillé), Lieu-dit « Savagnin », Domaine Berthet-Bondet
4. Savagnin 2016, cuvée « l'Origine », Domaine Courbet
5. Chardonnay sous voile 2014, Domaine Macle
6. Assemblage Chardonnay-Savagnin 2011, Domaine Philippe Butin
7. Savagnin sous voile 2010, Domaine de Lahaye, Guillaume Tissot
8. Château-Chalon 2011, Domaine de Lahaye, Guillaume Tissot
9. Château-Chalon 2010, Domaine Macle
10. Château-Chalon 2009, Domaine Courbet
11. Château-Chalon 2008, Domaine Philippe Butin
12. Château-Chalon 2004, Domaine Berthet-Bondet

⁹ Président de l'INAO de 2013 à 2017

¹⁰ Source Wikipédia

Puis, Monsieur René LACROIX nous entraîne par les ruelles de la cité et les vestiges de demeures de chanoinesses jusqu'au belvédère, d'où l'on découvre vers l'ouest des vestiges de jardins en terrasse descendant en cascade vers la vallée, et vers l'est un point de vue spectaculaire sur la Reculée de Beaume-Les-Messieurs.

La journée se termine sur les bords du Doubs, à Port-Lesney, avec le **Dîner de Gala au Château de Germigney** (Relais & Château).

L'apéritif, proposé à l'extérieur, permet d'apprécier la vue sur de beaux jardins :

Crémant du Jura « Cœur de Chardonnay » 2013, Domaine Rolet

Notre Président, Alain GRAILLOT, inaugure la soirée en adressant les plus vifs remerciements de l'Académie à Alain et Anne de LAGUICHE, qui ont conçu, organisé à la perfection et merveilleusement accompagné notre séjour. Il remercie chaleureusement tous les vignerons et les différents intervenants pour leur excellent accueil, pour leur esprit de partage et pour leur grande générosité.

Puis le dîner est servi :

1. Pour la langoustine en deux services :
Arbois-Pupillin Chardonnay « Jurassique » 2015, Domaine de la Renardière
2. Pour la volaille de Bresse cuite en terrine lutée, suprêmes, gros légumes et truffes au Vin Jaune :
Arbois-Pupillin Pinot Noir « Grande Chenevière » 2015, Domaine Paul Benoît
3. Pour les fromages régionaux, sélection Marc Janin MOF 2015
Côte du Jura Vin Jaune 1994, Château d'Arlay
4. Pour la gaude en glace, sablé caramel, tuiles à la gaude
Macvin Rouge, Château d'Arlay

Pour conclure cette excellente soirée, et en l'absence de Jacques PUISAIS, notre confrère Philippe DEMAILLY accepte avec beaucoup de gentillesse de nous livrer ses impressions et de commenter les accords mets et vins.

Liste des participants.

*Jean-Charles Abbattucci
Nicolas de Bailliencourt dit Courcol
Anne et Jean-Charles le Bault de la
Morinière
Michel Bettane
Jean-Noël Boidron
Philippe Bourguignon
Véronique et Michel Boss-Drouhin
Monique et Gérard Chave
Philippe Demailly
Evelyne et Claude Geoffray*

*Elisabeth et Alain Graillet
Anne et Alain de Laguiche
Marie-Jo et Henry Marionnet
Marie-Françoise et Noël Pinguet
Jean Robert Pitte
Elyse et Henri Ramonteu
Monique et René Rougier
Rosalind et Jacques Seysses
Régine Sumeire
Jean Pierre Sumeire
Christine Vernay et Paul son époux*