



Dégustation Prestige

Vins Jaunes et Château-Chalon

Pierre & Pierre

21 mars 2015



histoire

L'élaboration du vin jaune est associée à la culture du Savagnin et aux abbesses de Château-Chalon dont l'abbaye fut fondée au VII^{ème} siècle. Elles en avaient fait leur spécialité : on raconte que les plaisirs de la chair leur étant interdit, elles reportèrent alors leur amour sur le vin. Le fait que le vin de Jerez et le Tokay hongrois, qui sont tous deux issus de vinifications sous voile, aient une certaine parenté de goût avec le vin jaune, a accrédité les hypothèses imaginant les abbesses, originaires de lointaines contrées, important les boutures dans leurs bagages et les recettes dans leurs livres d'heures.

On peut préférer ces explications romanesques à l'inévitable légende matérialiste qui attribue la découverte du vin jaune au hasard et à un vigneron qui, ayant abandonné un vieux fût au fond de sa cave, aurait bien des années plus tard découvert la merveilleuse métamorphose de son vin.

D'après l'historien jurassien P. Grisoux, la dénomination "vin jaune" n'est apparue

qu'au début du XIX^{ème} siècle. Gerrier le mentionne dans son "Mémoire sur l'état de l'agriculture du Jura" en 1822. Avant cette date, les écrits y font référence sous des noms divers : vin de garde, vin de gelées... Néanmoins certains textes laisseraient supposer que le Savagnin était déjà cultivé au XIII^{ème} siècle.

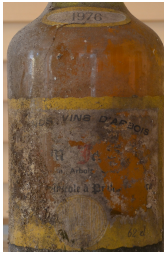






Crémant du Jura, cave coopérative de Voiteur

Chardonnay 100%, médaille d'or



Pupillin Jaune, 1976, Fruitière de Pupillin

Créée en 1909 avec 33 vignerons et 23 ha, aujourd'hui 44 vignerons et 65 ha.

Printemps froid et sec puis sécheresse pendant 5 mois. 3 jours de pluie en juillet puis très chaud avec des orages. Maturité déséquilibrée, bon rendement.



Arbois Jaune, 1983, Fruitière vinicole de Voiteur

Surface plantée : 6 ha, altitude 266 m, âge des vignes 30 ans, rendement : 32 hl/ha, Vendanges 15/10 au 19/10. Production : 192 hl. Taux d'éthanal estimé de 300 à 400 mg/l. Hiver long, printemps froid et pluvieux. Rattrapage en été, sécheresse, rendement moyen



Arbois Jaune, 1986, Gaspard Feuillet

Gaspard Feuillet, négociant, vendait aussi chez Nicolas.

Assez mauvais temps jusqu'à avril, retard. Très chaud en été, état sanitaire superbe, bon rendement sur le Jura



Château-Chalon, 1989, Fruitière vinicole de Voiteur

Surface plantée 13,31 ha, âge des vignes 25 ans, rendement : 54 hl/ha, production 717 hl. Taux d'éthanal estimé 300 à 400mg/l. Vendanges du 5 au 10 oct . Chaleur et sécheresse dès avril, pluie rare. Vignes magnifiques, gros rendements.



Château-Chalon, 1994, Pirou, les Caves Royales, Arbois

Altitude 300 à 350m, âge des vignes : 25 ans

Vendanges 2ème quinzaine d'octobre, rendement 35 hl/ha,

Climat moyen, qualité délicate, l'oenologue n'est dans la maison que depuis 3 ans.

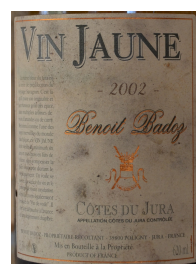


Arbois Jaune, 1999, Caveau de Bacchus, Lucien Aviet et fils, Montigny les Arsures

Altitude 330m, surface : 2 ha dont 1/3 dédié au jaune, âge des vignes : 50 ans

Vendanges : fin septembre, rendement 40 hl/ha. Ethanal : 450mg/l

Printemps pluvieux, mai et juin sec et chaud, juillet pluvieux, août et septembre beau et chaud , bonne maturité . Très belles qualité et quantité.



Arbois Jaune, 2002, Benoit Badoz, Poligny

Altitude 300 à 400m, 4 ha, âge des vignes de 10 à 40 ans, rendement 35 hl/ha.

Bourgeons irréguliers dus à la gelée d'avril, septembre très beau. Vendanges du 2 au 4 octobre. 555Mg/litre d'éthanal. Année facile pour le Jura, belle acidité.

Filtration très serrée qui retient les levures.

Médaille d'or au concours de Paris.

Vins	Commentaires de dégustation
<u>Crémant du Jura</u>	
<u>Pupillin Jaune, 1976</u>	
<u>Arbois Jaune, 1983</u>	
<u>Arbois Jaune, 1986</u>	
<u>Château-Chalon, 1989</u>	
<u>Château-Chalon, 1994</u>	
<u>Arbois Jaune, 1999</u>	
<u>Arbois Jaune, 2002</u>	