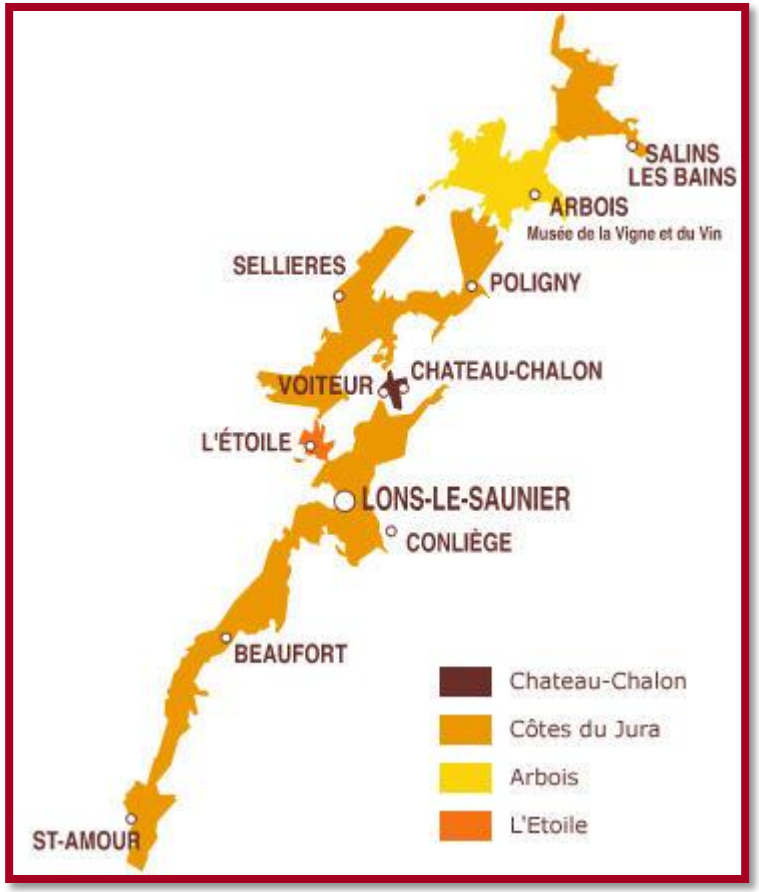


Vins du Jura

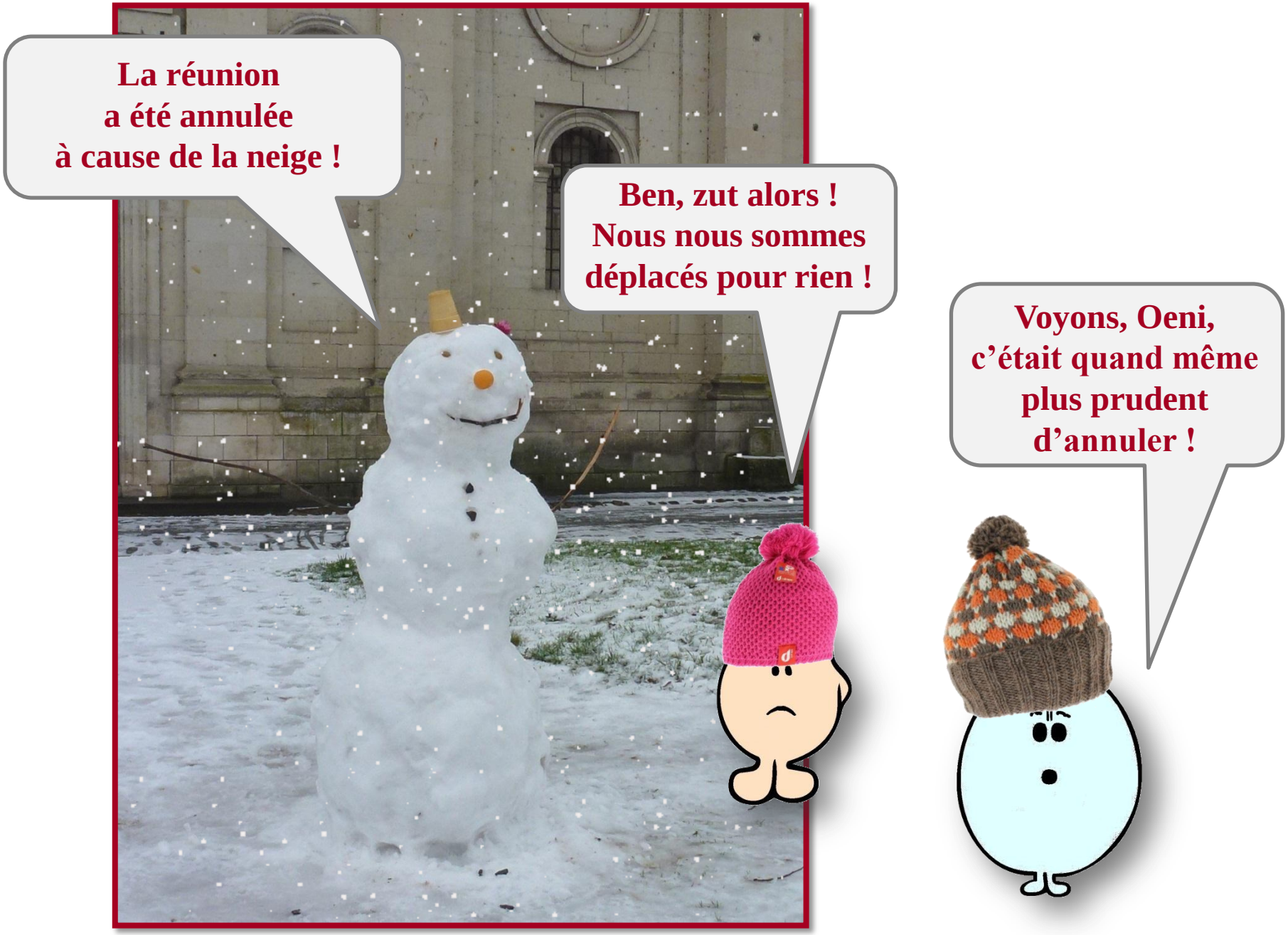
Dégustation

du

29 mars 2013

Résumé des épisodes précédents :

cette dégustation avait été initialement programmée pour le vendredi 18 janvier 2013 mais …


La réunion
a été annulée
à cause de la neige !
Ben, zut alors !
Nous nous sommes
déplacés pour rien !
Voyons, Oeni,
c'était quand même
plus prudent
d'annuler !

D’aucuns en avaient un peu profité mais Patrice,
notre Maître de Chais,
a tout arrangé !

Notre Président, Patrice Goguet, ouvre la séance.

TU ES CURIEUX (SE) OU PAS?
ÉSPÈCE DE CUCURBIT

Puis Patrice nous présente les vins du Jura avec sa verve habituelle !

CONFRERIE DES ECHANSONS LIGERIENS
Vendredi 29 Mars 2013
20 h.Les Ardilliers à Saumur
Dégustation « Vins du Jura »

Nos	REGION	AOC/ Crus / Vins	Dom / Producteurs	Mil
1	Jura	Arbois Poulsard	Reine Jeanne	11
2	Idem	Arbois rouge tradition	Idem	10
3	Idem	Arbois Trousseau	Idem	09
4	Idem	Arbois Rouge « Les Rusards »	Idem	10
5	Idem	Crémant du Jura Blanc	Idem	NM
6	Idem	Arbois Chardonnay	Idem	11
7	Idem	Arbois Chardonnay « Grains de Pierre »	Idem	10
8	Idem	Cotes du Jura Blanc Tradition	Idem	10
9	Idem	Arbois savagnin	Idem	09
10	Idem	Château-Chalon Jaune	Idem	04
11	Idem	Arbois Vin de Paille	Idem	09
12	Idem	Macvin du jura	Idem	NM

Quatre rouges !

Terroir : 100 % Argileux du trias

Exposition : Est

Cépages : 100 % POULSARD

Pressés en pressoir pneumatique, égrappages et cuvaison de 20 jours en cuve inox ouverte avec pigeage, élevage en foudre

Dégustation : vin très coloré. Nez puissant de fruits mûrs et fumés. Bouche ample et onctueuse avec beaucoup de pureté

Accords culinaires : charcuterie fumée, viandes rouges, poissons

des chansons

Conciliabules autour d’un vin un peu « spécial » !

Terroir :100 % Argileux du trias

Exposition : Est et sud-ouest

Cépages : 35 % POULSARD ET PINOT 30% TROUSSEAU

Pressés en pressoir pneumatique, égrappages et cuvaison de 20 jours en cuve inox ouverte avec pigeage, élevage en foudre

Dégustation : vin très coloré. Nez puissant de fruits mûrs et fumés. Bouche ample et onctueuse avec beaucoup de pureté

Accords culinaires : charcuterie fumée, viandes rouges, poissons

Temps de garde : ce vin est prêt à boire

Médaille d'Or au concours départemental du Jura 2012

BON
DEJEUNER !

Le Grand Echanson nous présente
M. Pascal Vendé, Directeur du lycée des Ardilliers.

Terroir :100 % Argileux du trias

Exposition : Est et sud-ouest

Cépages : 100 % TROUSSEAU

Elevage en cuves et fûts (50 %) sans filtration.

Dégustation : vin très coloré. Nez puissant de fruits mûrs et fumés.

Accords culinaires : charcuterie fumée, viandes rouges, gibiers

Temps de garde : ce vin est prêt à boire mais peut attendre 10 ans

On compare les robes d’un œil averti !

TU ES CURI
SE) OU PA
équilib

CUCURBI

Terroir : Sélection de parcelles à dominante calcaire

Exposition : Est et sud-ouest

Cépages : 100 % PINOT

Les vendanges sont manuelles ce qui permet une sélection des raisins à l'arrivée en cave. La vendange est égrappée, puis elle est en cuve ouverte pour fermentation. La macération dure 15 jours avec des pigeages réguliers(3 fois par jour en pleine fermentation). Après décuvage, le vin est élevé en fûts (20% neuf) pendant un an, puis mis en cuve pendant 3 mois avant d'être mis en bouteille sans filtration

Dégustation : la couleur est étonnante avec sa couleur violacée très foncée. Le nez est fruité (griottes et cassis) avec une légère touche vanillée. La bouche est très concentrée

Accords culinaires : charcuterie fumée, viandes rouges, gibiers

Temps de garde : Ce vin sera très apprécié après un veillissement de 7 à 10 ans

La Cave
de la Reine
Jeanne
CRÉMANT DU JURA
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Terroir : ½ Argileux du trias ½ Calcaire du Bajocien

Exposition : Est et sud-ouest

Cépages : 55% Chardonnay 45% PINOT NOIR

Les raisins sont vendangés manuellement, pressés entièrement en pressoir pneumatique (150 kg pour 100 litres maximum). Fermentation alcoolique puis malolactique en cuve. Mise en bouteille pour la prise de mousse début d'année suivant la récolte. Elevage sur lattes en bouteilles de 12 à 15 mois. Dégorgement avec un léger dosage de 0,80 cl (6grs de sucre par bouteille)

Dégustation : Fines bulles, très fruité. Il pourrait être pris pour un blanc de blanc. En bouche, il affiche sa puissance et sa vinosité tout en restant équilibré

Accords culinaires : ce crémant pourra s'adapter à de multiples occasions de fêtes

Temps de garde : entre 2 et 5 ans

Médaille d'Argent au concours départemental du Jura 2012

des echansons

Terroir : ½ Argileux du trias ½ Calcaire du Bajocien

Exposition : Est et sud-ouest

Cépages : 100 % Chardonnay

Vendanges manuelles (50 %) en caisses et mécaniques (50 %). Pressurage pneumatique et fermentation spontanée. Une bonne majorité est élevée en fût de 228 litres (10% neuf), le reste en cuve pendant 12 mois. Légère filtration avant mise en bouteille

Dégustation : vin fruité et élégant, avec des arômes de miel et des épices. Bouche minérale et complexe.

Accords culinaires : apéritif, entrées, hors d'oeuvre et poissons

Temps de garde : vin prêt à boire avec un potentiel de garde (10 ans)

Les rillettes et le pâté d'Yves sont accueillis comme il se doit !

Renzo, tracassé, ne peut savourer sa tartine :
il lui semble qu'il y a un resquilleur dans l'assemblée !

Grande est sa satisfaction de voir les choses rentrer dans l'ordre…
et le chèque dans sa caisse !

Terroir : ½ Argileux du trias ½ Calcaire du Bajocien

Exposition : Est et sud-ouest

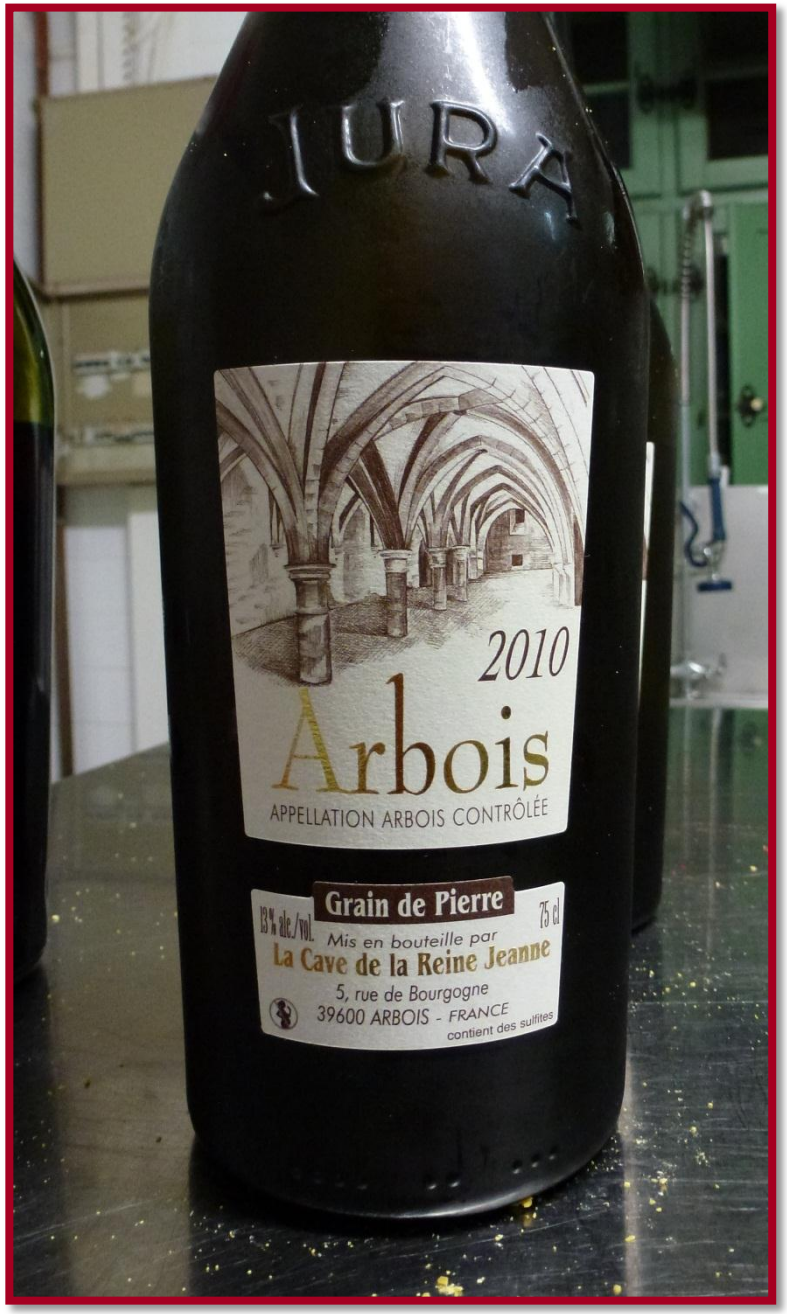
Cépages : 100 % Chardonnay

Les raisins sont séléctionnés et vendangés par nos soins. Pressurage direct en raisins entiers.Entonné en jus, en fûts (25% neuf). Fermentation lente dans la Cave de la Reine Jeanne (12 mois) puis 6 mois en cuve. Légère filtrationavant la mise en bouteille

Dégustation : vin complexe aux arômes de fruits et d'épices. Bouche longue et minérale, typique des sols argileux.

Accords culinaires : apéritif, entrées et poissons

Temps de garde : ce vin peut se déguster sur sa jeunesse mais peut vieillir 15 ans



Terroir : ½ Argileux du trias ½ Calcaire du Bajocien

Exposition : Est et sud-ouest

Cépages : 75% Chardonnay 25% Savagnin

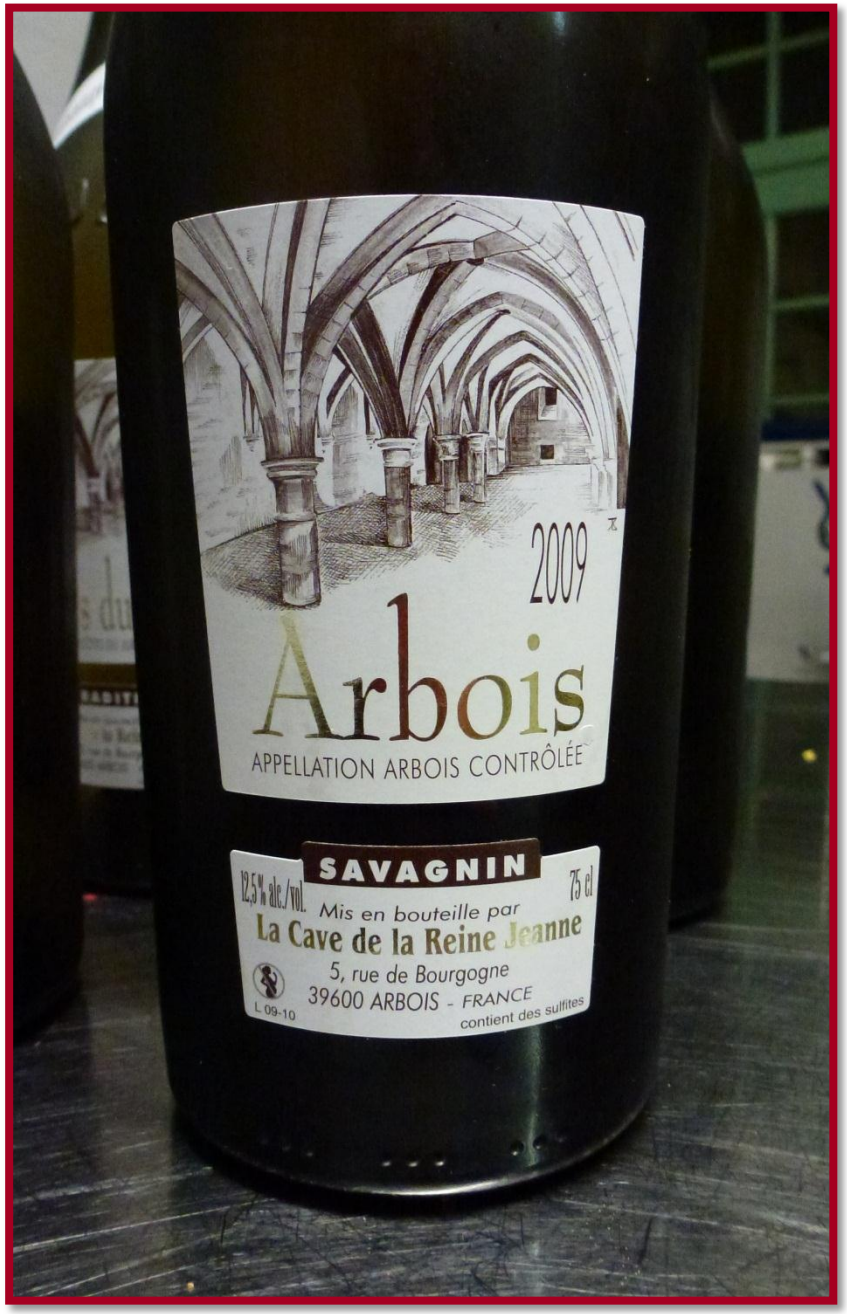
Les raisins sont égrappés, pressés en pressoir pneumatique, fermentation pour ½ en cuve et ½ en fût. Après fermentation, le savagnin est élevé pendant 30 mois (fût de 228 litres et foudre). Pendant cette période, le tonneau n'est pas complété. L'assemblage des deux cépages apporte de la finesse et de la typicité.

Dégustation : vin typé et complexe, avec des arômes de noix, d'épices et de celeri mais aussi de fruits et de vanille. Bouche ontueuse et typée.

Accords culinaires : plats aux fromages, aux curry, aux champignons particulièrement les morilles

Temps de garde : ce vin peut se déguster sur sa jeunesse mais peut vieillir 15 ans

Médaille d'Argent au concours départemental du Jura 2012



Terroir : Argileux du trias

Exposition : Est et nord-ouest

Cépages : 100 % Savagnin

Les raisins sont égrappés, pressés en pressoir pneumatique, léger débourbage, fermentation spontanée en cuve . Le savagnin est élevé pendant 24 mois (fût de 228 litres).

Dégustation : vin puissant marqué par la noix, avec des arômes de noix, d'épices et de celeri. Bouche concentrée et longue toujours marquée par la noix .

Accords culinaires : apéritif, huitres juste poivrées,viandes blanches, plats aux fromages (comté), aux curry, aux champignons particulièrement les morilles

Temps de garde : Vin prêt à boire avec un potentiel de garde de 30 ans

Tu as vu, Oeno, Chantal et Florence sont revenues !
Oui ! Cela fait vraiment plaisir de les revoir !

Le vin du Jura semble vraiment « faire de l’effet » à Patrice !

Terroir :100 % Argileux du trias à Château Chalon

Exposition : Est et sud-ouest

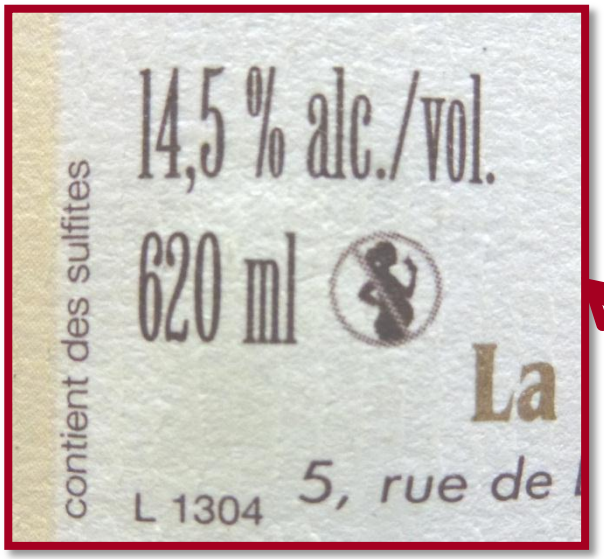
Cépages : 100 % SAVAGNIN

Les raisins sont égrappés, pressés en pressoir pneumatique, léger débourbage, fermentation spontanée en cuve . Le savagnin est élevé pendant plus de 6 ans (fût de 228 litres) sans ouillage (remplissage). Evaporation d'un tiers du volume et protection du vin par le voile de levure qui est créé à sa surface

Dégustation : Vin puissant et complexe. En bouche, ce vin est d'une onctuosité presque atypique et d'une longueur remarquable

Accords culinaires : plats aux morilles, aux truffes, aux vieux comté

Temps de garde : Vin prêt à boire avec un potentiel de garde de 50 ans


14,5 % alc./vol.
620 ml
La
contient des sulfites
L 1304
5, rue de

2004
Château-Chalon

Terroir : 2/3 argileux du trias 1/3 calcaire du Bajocien

Exposition : Sud et sud-ouest

Cépages : POULSARD 40%, SAVAGNIN 30 %, CHARDONNAY 30%

Les raisins ont été cueillis au début des vendanges, puis placés sur des claies recouvertes d'un "lit de paille". Les raisins se sont ainsi désséchés dans un grenier pendant plus de 4 mois en se concentrant en sucre, en acidité et en arômes. Le rendement est très faible : pour 100 kg de raisin, nous obtenons seulement entre 18 à 20 litres de jus. Ce dernier, très sucré, fermente lentement de façon naturelle, sans levurage, ni contrôle de fermentation. Après un an de fermentation, ce vin a trouvé son équilibre à 14.5° d'alcool et 130 grammes de sucre résiduel. Ce vin a ensuite évolué en fût 2 ans avant la mise en bouteilles.

Dégustation : La couleur est ambrée. Le nez est puissant, fruité avec des arômes de raisins secs, d'abricots, de notes de coings, de miel, et un côté épicé étonnant. La bouche suit les arômes du nez : on y trouve beaucoup de concentration de fruits, une certaine fraîcheur et un très bel équilibre

Accords culinaires : A boire à 8-10°, en apéritif ou en dessert (tarte tatin, à l'abricot...)

Temps de garde : Potentiel de 30 ans

Le vin de paille :
le seul vin du Jura qui trouve
grâce au palais de Guy !

On aime ou on n’aime pas mais les vins du Jura ne laissent pas indifférents !

Macvin
du Jura
Appellation
Macvin du Jura
Contrôlée
Mis en bouteille par
La Cave de la Reine Jeanne
5, rue de Bourgogne
39600 ARBOIS - France
17 % alc./vol.
75 cl
L 90

Terroir : ½ Argileux du trias ½ Calcaire du Bajocien

Exposition : Est et sud-ouest

Cépages : 100% Chardonnay

Liqueur issu d'un assemblage de Marc de Franche Comté (1/3) et de moûts (jus de raisins) pris avant fermentation. Vieillissement en fûts pendant un an

Dégustation : vin liquoreux, très fruités.

Accords culinaires : Apéritif, dessert, digestif

Temps de garde : ce vin peut se déguster sur sa jeunesse mais peut vieillir 15 ans

Grands
Champagnes
France
LIGERIEUS

FIN

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé .

Il est à usage non commercial.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr