



Vins  
du  
Domaine  
Philippe Vandelle  
*(Jura)*

Dégustation du 15 avril 2016



**Le Grand Echanson ouvre la séance puis  
donne la parole au Maître de Chai !**



**Patrice B. nous présente le thème de ce soir :**



Massif du Jura



**les vins du Jura !**

Et, plus précisément,  
les vins produits  
dans l'ère d'appellation  
« l'Etoile »  
par Philippe Vandelle !





# Domaine Philippe Vandelle

**186 rue Bouillod  
39570 - L'ETOILE**



# La dégustation commence par des rouges, un rosé et un blanc

1	Jura	Poulsard	Ph. Vandelle	2014	7,50 €
2	Jura	Côtes du jura Pinot Noir	Idem	2014	7,70 €
3	Jura	Trousseau	Idem	2014	8,30 €
4	Jura	Crémant du jura rosé	Idem	NM	8,40 €
5	Jura	Macvin Rouge	Idem	NM	15,40 €
6	Jura	Macvin Blanc	Idem	NM	14,00 €





- Appellation : AOC Côtes du Jura
- Cépage : Poulsard (vignes de 30 ans)
- Sol : argilo-calcaire
- Méthode : cuverie inox thermo régulé
- Année : 2014
- Service : servir frais
- Accords : entrées en salades fumés comtois charcuteries



- Appellation : AOC Côtes du Jura
- Cépage : Pinot Noir (vignes de 30 ans)
- Sol : argilo-calcaire
- Méthode : cuverie inox thermo régulé
- Année : 2014
- Service : servir chambré
- Accords : fumés comtois  
charcuterie  
viandes rouges  
magret de canard  
fromage



- Appellation : AOC Côtes du Jura
- Cépage : Trousseau (vignes de 30 ans)
- Sol : argilo-calcaire
- Méthode : cuverie inox thermo régulé
- Année : 2014
- Service : servir chambré
- Accords : fumés comtois  
charcuterie  
viandes rouges  
magret de canard  
fromage



Appellation : AOC Crémant du Jura

Cépage : Pinot (vignes de 15 à 20 ans)

Sol : argilo-calcaire

Méthode : cuverie inox thermo réglé à 20 ° - macération pré fermentaire de 3 jours - passage au froid pour précipitation tartrique - dosage lors du dégorgement à 1,5 cl de liqueur soit 9,5 g de sucre par bouteille

Année : NM

Accords : de l'apéritif au dessert



- Appellation : AOC Macvin du Jura
- Cépage : Pinot Noir (vignes de 35 ans)
- Sol : argilo-calcaire
- Méthode : jus de raisin assemblé avec 1/3 de Vieux Marc de + de 2 ans d'âge
- Année : MN
- Accords : frais : à l'apéritif  
chambré : desserts à la noix



- Appellation : AOC Macvin du Jura
- Cépage : Chardonnay (vignes de 35 ans et plus)
- Sol : argilo-calcaire
- Méthode : jus de raisin assemblé avec 1/3 de Vieux Marc de + de 2 ans d'âge
- Année : NM
- Service : servir frais
- Accords : apéritif  
melon  
desserts - glace aux noix





**Notre Maître Bouteille  
est seul à officier ce soir :  
nous ne sommes que 17,  
une bouteille suffit !**



**Un vin rouge très « clairet » !  
(Poulsard)**







Poulsard

Pinot Noir







**Poulsard**

**Pinot Noir**

**Trousseau**



Crémant rosé



**Ce crémant en laisse certains dubitatifs !**



**Yves compte les colonnes de bulles : il en dénombre trois !**



**« J'aime le gazouillis des bulles, au fond du verre... quand il y en a ! »**  
**(Avec l'aimable autorisation d'Alfred de Vigny)**



**Sébastien est également à la recherche de la bulle perdue  
sous l'œil gentiment sceptique d'Annick !**







**Du Jura à la Sarthe... il n'y a qu'un pas !**





# **La dégustation reprend avec, exclusivement, des vins blancs !**

7	Jura	Crémant du jura blanc brut	Idem	NM	7,70 €
8	Jura	Blanc Etoile Tradition	Idem	2013	8,40 €
9	Jura	Blanc Etoile Savagnin	Idem	2011	13,10 €
10	Jura	Blanc vieux millésime	Idem	1994	34,50 €
11	Jura	Vin Jaune L' Etoile	Idem	2008	26,50 €
12	Jura	Vin de Paille	Idem	2011	20,80 €



- Appellation : AOC Crémant du Jura
- Cépage : Chardonnay (vignes de 10 à 20 ans)
- Sol : argilo-calcaire
- Méthode : cuverie inox thermo régulé à 20 ° - passage au froid pour précipitation tartrique - dosage lors du dégorgement à 1,1 cl de liqueur soit 6.9 g de sucre par bouteille - Pas d'ajout de SO2 lors du dégorgement
- Année : MN
- Accords : de l'apéritif au dessert



- Appellation : AOC L'Etoile
- Cépage : **Chardonnay** (vignes de 25 à 45 ans)
- Sol : argilo-calcaire
- Méthode : cuverie inox thermo régulé à 25°  
**pas d'ouillage  
vin élevé sous voile**
- Année : 2013
- Service : servir à peine chambré
- Accords : poissons - viandes blanches  
fondues - plats en sauce



Appellation : AOC L'Etoile

Cépage : **Savagnin** (vignes de 30 à 45 ans)

Sol : argilo-calcaire sur marne grises du Lias

Méthode : cuverie inox thermo régulé à 25 °  
**pas d'ouillage**  
**vin élevé sous voile**

Année : 2011

Service : servir à peine chambré

Accords : écrevisses - viandes blanches  
fondues - plats en sauce -  
fromage de Comté

**Le Maître de Chai  
nous fait une petite surprise :  
un vin de l'année de  
la création de la Confrérie !**



Appellation : AOC L'Etoile  
  
Cuvée : Vieilles Vignes  
  
Année : **1994**



Appellation	:	AOC L'Etoile
Cuvée	:	Vin Jaune
Cépage	:	<b>Savagnin</b> (vignes de 40 ans)
Sol	:	marne grise
Méthode	:	<b>pas d'ouillage vin élevé sous voile</b>
Année	:	2008
Accords	:	crustacés - viandes blanches plats à la crème fromage de Comté



Appellation : AOC L'Etoile

Cuvée : Vin de Paille

Cépages : Chardonnay 75 %  
Poulsard 15 %  
Savagnin 10 %

Sol : argilo-calcaire et marne

Méthode : fermentation très lente pendant plusieurs mois - pas d'ouillage

Année : 2011

Service : servir frais

Accords : apéritif - foie gras - desserts chocolatés

**On lui confère des qualités thérapeutiques,  
on le conseille aux convalescents !**



ine du Jura

compensee)











**Le palais de Renzo aurait-il  
un petit problème  
avec le Vin Jaune ?**



**Le Vin de Paille est présenté dans des bouteilles de 37,5 cl !**



FIN

## **IMPORTANT**

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

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

**Contact : irene.bureau@wanadoo.fr**