



*Arbois Pupillin
Ploussard
Point Barre 2007
Domaine Philippe Bornard
(Biodynamie non revendiqué)*

Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	Arbois Pupillin
Encépagement :	Ploussard
Age moyen des vignes :	65 ans
Sous-sol :	Argiles rouges
Situation :	Plein Sud
Production moyenne :	1200 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Vendange égrappée, vinification semi-carbonique
Elevage :	10 mois en cuve inox
Vinificateur :	Philippe Bornard
Propriétaire :	Philippe Bornard

Analyse

Visuel :	Robe pelure d'oignon légèrement trouble.
Olfactif :	Le nez est au plus proche du croquant du raisin. Il développe de fines notes florales de rose ancienne, de cerise et de fraise des bois. Les épices sont également de la partie avec de la muscade et de la cannelle. Quelle finesse !
Gustatif :	La bouche est d'une simplicité et d'une efficacité déroutante. Des tanins de velours enrobent la langue. La finale est fraîche, droite et longue avec une persistance sur les épices et la réglisse.
Global :	Le contraste est saisissant : comment un vin si faible en couleur peut-il être si complexe et si long en bouche. C'est la magie du Ploussard !

Dix-verres

Apogée :	2009-2015
Prix estimé à ce jour :	17.20 € TTC – Prix club 15.30 €
Accords mets - vin :	Saucisse de Morteau cuite aux sarments de vigne
Service :	à 16°C, carafes 1 heure



Trousseau 2007
Sous la Roche
‘Plein Sud’
Domaine Jean-François Ganevat
(Biodynamie)

Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	Côtes du Jura
Encépagement :	Trousseau
Age moyen des vignes :	9 ans
Sous-sol :	Eboulis calcaires sur marnes
Situation :	Plein Sud en coteaux
Production moyenne :	1000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	15 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, vendange éraflée, fermentation intracellulaire
Elevage :	10 mois en cuve sur lies sans soufre
Vinificateur :	Jean-François Ganevat
Propriétaire :	Jean-François Ganevat

Analyse

Visuel :	Robe rubis pâle.
Olfactif :	Le nez est étonnant avec des parfums de pierre à fusil, de mine de crayon, de bâton de réglisse frais et de poivre blanc. La cerise et la fraise sont également de la partie pour clore ce superbe bouquet.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche et nette. Le croquant de la cerise réapparaît en rétro-olfaction. Les tanins sont fins et serrés avec une superbe finale sur la fraise et les épices.
Global :	Quelle subtilité et quelle buvabilité ! Comme son compère Ploussard, le Trousseau excelle dans l'expression de la finesse. Si les vins blancs de Jean-François Ganevat sont superbes, les rouges ne sont pas en reste.

Dix-verres

Apogée :	2009-2020
Prix estimé à ce jour :	17.50 TTC – Prix club 15.60 € TTC
Accords mets - vin :	Oeufs en meurette
Service :	à 16°C, carafes 1 heure



*Côtes du Jura
Chardonnay (Ouillé)
A la Percenette 2007
Domaine Pignier
(Biodynamie)*



Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	Côtes du Jura
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Marnes calcaire + schistes
Situation :	Plein Sud en coteaux
Production moyenne :	4000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en pièces
Elevage :	12 mois en barriques de plusieurs vins
Vinificateur :	Jean-Etienne Pignier
Propriétaire :	Famille Pignier

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le nez dégage de nombreuses notes d'élevage comme le beurre et la vanille. L'aération développe également des notes fruitées de poire et de pêche blanche.
Gustatif :	L'attaque de bouche est d'une belle structure avec de suite une fine acidité qui tend le vin. La finale se fait sur les sensations beurrées.
Global :	Un chardonnay qui exploite les standards bourguignons d'élevage et de style. Propre et bien fait.

Dix-verres

Apogée :	2009-2020
Prix estimé à ce jour :	17.90 TTC – Prix club 15.80 € TTC
Accords mets - vin :	Gambas poêlées
Service :	à 12°C, carafer 1 heure



Arbois
Chardonnay 2006
Troisième feuille, les Bruyères (ouillé)
Domaine Stéphane Tissot
(Biodynamie)

Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	Arbois
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	3 ans
Sous-sol :	Argiles du Trias
Situation :	Plein Sud
Production moyenne :	900 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, fermentation en fûts
Elevage :	12 mois en barriques
Vinificateur :	Stéphane Tissot
Propriétaire :	Stéphane Tissot

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	On perçoit de suite les fines notes grillées et toastées qui se mêlent à des parfums de fruits jaunes très mûrs de poire, de banane séchée et même (déroutant) de fraise.
Gustatif :	La bouche est profonde et grasse avec une belle maturité de raisin et beaucoup de mâche. La fine acidité prolonge les saveurs de fruits jaunes avec une belle persistance.
Global :	Une très jeune vigne de chardonnay récoltée avec une pointe de botrytis a donné ce vin original et de caractère.

Dix-verres

Apogée :	2009-2015
Prix estimé à ce jour :	22.30 TTC – Prix club 19.70 € TTC
Accords mets - vin :	Soufflé au fromage
Service :	à 12°C, carafer 1 heure



Arbois
Chardonnay (ouillé)
Les Corvées sous Curon 2005
Domaine de la Tournelle
(Biologie non revendiquée)



Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	Arbois
Encépagement :	Chardonnay (Melon à queue rouge)
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire sur marnes
Situation :	Sud Est en coteaux
Production moyenne :	3000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	2 ans sur lies en pièces (vieux fûts) sans soufre
Vinificateur :	Pascal Clairet
Propriétaire :	Pascal Clairet

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Superbe d'intensité, le nez est sur des notes de poire au four, de mangue, d'ananas, de croissant au beurre. Le tout est très agréable et annonce plutôt un vin riche.
Gustatif :	L'attaque de bouche dépose une superbe matière à la fois ample et riche. La perception de richesse ne dure pas longtemps, en effet, une énorme acidité saline et minérale donne de l'éclat et de la race au vin.
Global :	Un vin qui jongle entre densité et légèreté. Déroutant et complètement libéré ! Assurément un grand vin !

Dix-verres

Apogée :	2009-2020
Prix estimé à ce jour :	16.60 TTC – Prix club 14.70 € TTC
Accords mets - vin :	Tarte à la tomate et au Comté
Service :	à 12°C, carafes 1 heure



Arbois
Chardonnay
La Fauquette 2004 (non ouillé)
Domaine Michel Gahier
(Culture biologique non revendiquée)

Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	Arbois
Encépagement :	Chardonnay (Melon à queue rouge)
Age moyen des vignes :	60 ans
Sous-sol :	Marnes et argiles calcaire
Situation :	Sud Ouest en coteaux
Production moyenne :	3000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle fermentation en foudre
Elevage :	4 ans d'élevage en barriques sous voile
Vinificateur :	Michel Gahier
Propriétaire :	Michel Gahier

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le nez développe des senteurs d'amandes, de pomme au four et de poire. Une légère touche de levure de boulanger laisse présager de la relative jeunesse (4 ans d'élevage néanmoins) du vin.
Gustatif :	En bouche, le vin est gras et ample. Pourtant cette sensation de richesse ne dure pas longtemps et une acidité intense et fraîche lave le palais. Quelle longueur !
Global :	Un vin paradoxal : issu d'un élevage oxydatif de 4 années mais doté d'une étonnante jeunesse. Gros potentiel de garde !

Dix-verres

Apogée :	2009-2025
Prix estimé à ce jour :	15.20 TTC – Prix club 13.40 € TTC
Accords mets - vin :	Escalope de veau au bleu de Gex
Service :	à 12°C, carafes 2 heures



Arbois
Fleur de Savagnin 2006 (ouillé)
Domaine de la Tournelle
(culture biologique non revendiquée)



Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	Arbois
Encépagement :	Savagnin
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Marnes grises
Situation :	Sud Est en coteaux
Production moyenne :	4000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	2 ans en barriques sur lies sans soufre, régulièrement ouillé
Vinificateur :	Pascal Clairet
Propriétaire :	Pascal et Evelyne Clairet

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le nez est subtil et profond. Il développe de fines notes marines (coquille d'huitres) mais celles-ci sont rapidement relayées par des parfums de fruits jaunes (mirabelle, papaye) et de noisette.
Gustatif :	L'attaque en bouche est pleine et franche. On perçoit beaucoup de matière, presque des tanins. Le vin a beaucoup d'éclat, beaucoup de race. La rétro-olfaction se fait sur les fruits exotiques.
Global :	Le Savagnin est pratiquement toujours travaillé de manière oxydative, Pascal Clairet redéfinit de nouvelles normes pour le cépage avec un élevage à l'abri de l'air.

Dix-verres

Apogée :	2009-2020
Prix estimé à ce jour :	17.90 TTC – Prix club 15.80 € TTC
Accords mets - vin :	Suprême de volaille sauce soleil au comté
Service :	à 12°C, carafer 1 heure



Côtes du Jura
Savagnin
Les Marnes 2005 (oxydatif)
Domaine Philippe Bornard
(culture biologique non revendiquée)

Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	Côtes du Jura
Encépagement :	Savagnin
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Marnes grises
Situation :	En coteaux Est
Production moyenne :	1000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle fermentation en cuve
Elevage :	En pièces sous voile durant 4 ans
Vinificateur :	Philippe Bornard
Propriétaire :	Philippe Bornard

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Voici un nez qui nécessite beaucoup d'aération pour s'affiner. Passées quelques notes fromagères, on distingue des parfums envoutants de noix, de dates, de figes et de curry. Quelques fragrances d'orange amère et de morilles séchées ferment la marche.
Gustatif :	La bouche attaque avec une belle puissance "maîtrisée". Les saveurs enveloppent le palais et se prolongent de superbe manière sur les épices.
Global :	L'élevage oxydatif de ce vin ne tombe pas dans la caricature des arômes d'éthanal (noix verte) et conserve beaucoup de finesse et de notes épicées.

Dix-verres

Apogée :	2009-2025
Prix estimé à ce jour :	20.90 TTC – Prix club 18.50 € TTC
Accords mets - vin :	Croûtes au morbier
Service :	à 13°C, carafer 2 heures



Château Chalon *2000* *Domaine Courbet*

Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	Château Chalon
Encépagement :	Savagnin
Age moyen des vignes :	45 ans
Sous-sol :	Marnes bleues
Situation :	Sud Est, lieu dit "Sous Roche"
Production moyenne :	3000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	32 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle fermentation en cuve
Elevage :	7 ans en fûts sous voile de levures
Vinificateur :	Jean-Marie Courbet
Propriétaire :	Jean-Marie Courbet

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le nez est très intense sur des notes de noix, de noisette, de caramel, de cuir, d'encaustique et presque de café. Une pointe terreuse ajoute encore à la complexité.
Gustatif :	En bouche le volume n'est pas si énorme que l'on pourrait le croire. Le vin est même sur la légèreté dans sa catégorie (vin jaune). Nous sommes sur un vin droit et élancé avec une énorme longueur sur le café.
Global :	La finesse de Château Chalon est ici bien représentée avec un vin de voile élégant, racé et long.

Dix-verres

Apogée :	2009-2050
Prix estimé à ce jour :	39.90 TTC – Prix club 35.30 € TTC
Accords mets - vin :	Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune
Service :	à 15°C, carafer 2 heures



*L'Etoile
Vin de Paille
2005
Domaine de Montbourgeau*

Caractéristiques

Région :	Jura
Appellation :	L'Etoile Vin de Paille
Encépagement :	60% Chardonnay, 20% Savagnin et 20% Poulsard
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argilo calcaro marneux
Situation :	Sud Est
Production moyenne :	2500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en début de vendanges, les grappes sont disposées sur claies dans un grenier bien ventilé
Rendement moyen :	Il faut en moyenne 100kg de raisin pour obtenir 10 l de vin de paille
Sucres résiduels :	80 g/l
Vinification :	Pressurage début janvier, fermentation en fûts
Elevage :	3 ans d'élevage en pièce
Vinificateur :	Nicole Deriaux
Propriétaire :	Nicole Deriaux

Analyse

Visuel :	Robe ambrée.
Olfactif :	Le nez annonce un vin d'une extrême richesse avec des notes de raisin de Corinthe, de figes, de noix de cajou, de confitures de coing et de miel.
Gustatif :	Les promesses de richesse du nez se confirment en bouche avec une énorme concentration en sucre. Une fine acidité rehausse le vin en finale et prolonge les saveurs sur la noix de cajou grillée.
Global :	Complexité des saveurs et équilibre entre alcool et liqueur composent le tour de force de ce vin de paille. Véritable fortifiant/remontant pour les Jurassiens.

Dix-verres

Apogée :	2009-2050
Prix estimé à ce jour :	27.50 TTC – Prix club 24.30 € TTC
Accords mets - vin :	Tarte abricots et figes, foie gras
Service :	à 12°C