LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

MONTBOURGEAU, Jura l'Étoile VIN JAUNE 2016

62 cl clavelin Blanc Jura AOC Jura l'Étoile

BIO - BIODYNAMIE

La note Le Meilleur Du Vin 96/100

Encore trop méconnue, l'appellation L'Étoile peut donner naissance à des expressions d'une grande finesse, pourvu que le producteur fasse preuve de tact et de sensibilité. Le travail de la famille Dériaux (Nicole, la mère, ses fils Baptiste et César) témoigne sans aucun doute de ces qualités. Nous apprécions particulièrement le style du domaine, sans frou-frou, prétention déplacée ni artifice, offrant des vins droits et intenses qui s'inscrivent sans aucun passéisme dans la meilleure tradition jurassienne. D'une superbe expressivité, la Cuvée Spéciale, chardonnay longuement élevé sous voile, et le vin jaune sont les plus réguliers dans l'excellence. De nouvelles cuvées parcellaires, comme Montangis, En Banode ou Pied de Mont-Augy, semblent être de la même trempe, tout comme le savagnin Les Budes, premier blanc ouillé du domaine. Ce travail attentif et discret mérite davantage de reconnaissance et toute l'attention des aficionados du Jura. L'étoile est solidement accrochée.

Le domaine Montbourgeau est noté 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence) et 1*/3 à la RVF (star en devenir ou vigneron de qualité). Le domaine est actuellement en conversion bio. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Montbourgeau (L'Étoile, Jura)

Le vin

C'est l'étape spécifique au vin jaune. Après la fermentation, les vins sont soutirés, aérés puis passés en foudre de 30 hl. Ils y resteront 6 mois, c'est une période de transition pour ce vin avant d'aborder phase véritable de « vieillissement » en jaune. Cette phase se fera dans des fûts de 230 litres. Le vin ne sera jamais ovillé et il se formera à la surface un voile gris très fin. Les échanges du vin avec le milieu extérieur se fera à travers le voile. Le vin va prendre le goût de jaune. Après 7 ans, mise en bouteille des différents tonneaux. Cette mise se fera en clavelins de 62 cl, bouteille unique au vin. Aux arômes de noix, d'épices et de vanille, il développe élégance et harmonie en bouche. C'est un vin de longue garde.

Saveur intense, fumée, pleine, texture huileuse dans ce vin jaune. (RVF, millésime 2011, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Fondé en 1920 par Victor Gros, le domaine était incarné depuis 1986 par Nicole Deriaux. Ce sont désormais ses fils, César et Baptiste, qui pilotent le domaine. 11 hectares de vignes à L'Étoile, quasiment que des blancs. Si le domaine n'a pas de certification environnementale, il bénéficie de 10 hectares de

prés et de 20 hectares de bois. César a introduit des moutons sur l'exploitation et semble sensible à ces questions. Il a déjà infléchi le style de certaines cuvées en travaillant sur les lies et la réduction. Une nouvelle cuverie est aussi sortie de terre. Le domaine est sur la pente ascendante et les prix restent raisonnables. Les étiquettes, emblématiques, sont marquées de leur étoile rouge gravée des initiales VG. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

Encore trop méconnue, l'appellation L'Étoile peut donner naissance à des expressions d'une grande finesse, pourvu que le producteur fasse preuve de tact et de sensibilité. Le travail de la famille Dériaux (Nicole, la mère, ses fils Baptiste et César) témoigne sans aucun doute de ces qualités. Nous apprécions particulièrement le style du domaine, sans frou-frou, prétention déplacée ni artifice, offrant des vins droits et intenses qui s'inscrivent sans aucun passéisme dans la meilleure tradition jurassienne. D'une superbe expressivité, la Cuvée Spéciale, chardonnay longuement élevé sous voile, et le vin jaune sont les plus réguliers dans l'excellence. De nouvelles cuvées parcellaires, comme Montangis, En Banode ou Pied de Mont-Augy, semblent être de la même trempe, tout comme le savagnin Les Budes, premier blanc ouillé du domaine. Ce travail attentif et discret mérite davantage de reconnaissance et toute l'attention des aficionados du Jura. L'étoile est solidement accrochée. (RVF, star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 100% savagnin, élevage sous voile
- **Appellation principale :** Vin Jaune et Château Chalon
- **Terroir :** Marnes grises et bleues du lias
- **Vignoble :** 40 hls/ha. Le savagnin est toujours récolté tard dans la saison pour que le raisin atteigne un fort degré d'alcool.
- **Viticulture :** Biologique (en conversion)
- **Vinification :** La vendange est manuelle; le raisin est foulé et pressé dans un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique est classique, les températures sont régulées.
- **Elevage :** Après 7 ans, mise en bouteille des différents tonneaux. Cette mise se fera en clavelins de 62 cl, bouteille unique au vin.
- **Millésime :** 2016
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2045
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C