MONTBOURGEAU, Jura l'Étoile LES HAUTS DE MONTANGIS 2022

75 cl Blanc Jura AOC Jura l'Étoile

La note by Christian Walter
93-94/100

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. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Montbourgeau (L'Étoile, Jura)

Le vin

L'âge de la vigne, la haute densité de plantation, le terroir donnent un vin concentré et gras. Les rendements sont très petits, les raisins sont cueillis très murs, cela donne un vin concentré. Montangis est la plus vieille parcelle du domaine plantée par Victor Gros en 1930. Le sol est recouvert de petits cailloux et de fossiles ou crinoïdes, le sous sol est marneux.

Cette nouvelle cuvée est issue d'une très vielle parcelle de chardonnay, plantée en 1930, comportant

quelques pieds épars de savagnin. Généreux et plein grâce au millésime, le vin s'inscrit à merveille dans le style du domaine, conjuguant "goût de voile" (pointe de noix grillée...) et fruit alerte. (RVF, millésime 2015, noté 93/100)

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 :** 93/100
- **Cépage :** Chardonnay, élevage ouillé.
- **Terroir :** Montangis est la plus vieille parcelle du domaine plantée par Victor Gros en 1930. Le sol est recouvert de petits cailloux et de fossiles ou crinoïdes, le sous sol est marneux.
- **Vignoble :** La densité de plantation est élevée 10.000 pieds/ha. Chardonnay avec quelques pieds isolés de poulsard et de savagnin.
- **Viticulture :** Biologique (en conversion)
- **Vinification :** Vendanges manuelles, vinification en cuve inox, élevage dans un 1er temps en foudre. Il sera ensuite soutiré en barriques de 228 litres les fûts sont remplis mais ne seront pas ouillés.
- **Elevage :** Avant la mise en bouteille chaque fût ést dégusté et ensuite assemblé.
- **Millésime :** 2022
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Accord mets-vins :** Accompagne terrines, viandes blanches en sauce, fromage