MONTBOURGEAU, Jura l'Étoile CUVÉE SPÉCIALE 2019

75 cl Blanc Jura AOC Jura l'Étoile

La note by Christian Walter 93/100

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

La particularité de la cuvée spéciale réside dans le fait qu'il s'agit d'un chardonnay avec un peu de savagnin tout en rondeur et en finesse, mais qui présente également une expression du terroir très prononcée. C'est un vin de longue garde.

Caractère de vin de voile très affirmé, très fin aussi. Tendu, sec, sapide, grand caractère. (RVF, millésime 2014, 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 sous voile.
- **Terroir :** Chardonnay sur les parcelles marneuses et caillouteuses en surface et parsemées de petits fossiles (crinoïdes)
- **Vignoble :** Rendements 40 à 45 hls/ha
- **Viticulture :** Biologique (en conversion)
- **Vinification :** Fermentation alcoolique en fûts de 230 litres, levures indigènes, pas de contrôle de la température. Après cette fermentation, "nous bâtonnons le fûts" au cours de l'hiver, le plus souvent la fermentation malolactique aura lieu le printemps suivant.
- **Elevage :** Petit à petit un voile de levures se formera à la surface, comme c'est le cas pour les vins jaunes : ces vins resteront en fûts pendant 4, voire même 5 ans, et de ce fait, seront filtrés très légèrement avant la mise en bouteille.
- **Millésime :** 2019
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2035
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Accord mets-vins :** Il s'accordera parfaitement avec viandes blanches. poulet au curry