MONTBOURGEAU - SAVAGNIN 2020 magnum - Jura l'Étoile

150 cl magnum Blanc Jura AOC Jura l'Étoile



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 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.

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 :** 100% savagnin, élevage sous voile.
- **Terroir :** Marneux (marnes grises et bleues), vignes de 15 à 20 ans.
- **Vignoble :** Rendements 40 à 45 hls/ha. Les savagnins sont issus de parcelles spécifiques, différentes de celle qui produira le vin jaune.
- **Viticulture :** Biologique (en conversion)
- **Vinification :** Vendange manuelle et tardive. Le jus de raisin est fermenté dans des cuves inox de 30 hls et restera sur lies jusqu'à la fermentation malolactique avant de rejoindre des fûts de chêne ou foudre du même volume, pendant 9 à 12 mois.
- **Elevage :** Le vieillissement final se fera en demi muids ou fûts de 6 hls ou en barriques de 230 litres. Les savagnins sont ensuite assemblés et mis en bouteilles après 3 à 4 ans.
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Accord mets-vins :** Il s'accordera parfaitement avec des croûtes aux morilles, tartes aux champignons, ou une blanquette de veau.
- **Coup de coeur :** Oui