MONTBOURGEAU - VIN DE PAILLE 2020 - Jura l'Étoile

37.5 cl Blanc Liquoreux Jura AOC Jura l'Étoile



La note by Christian Walter 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.

Montbourgeau (L'Étoile, Jura)

Le vin

Les grappes de raisin sont récoltées avant la vendange, toute la qualité d'un vin de paille commence déjà à la récolte où il faut choisir des grappes saines, bien aérées, bien dorées, sans aucune moisissure. Ces grappes seront disposées sur des claies dans un grenier bien ventilé. Elles y resteront jusqu'à Noël, voir au premier jour de janvier, ainsi les baies vont se déshydrater et se concentrer en sucre. Elles seront pressées pour obtenir un moût très sucré dont la concentration en sucre est de l'ordre de 340g/l. Ce moût va fermenter lentement jusqu'à atteindre 14%. Il lui restera entre 100 et 120g/l de sucre résiduel. Il vieillira en fûts de chêne pendant 3 à 4 ans. Ce vin est d'une très grande richesse; son élaboration demande beaucoup d'attention et ses difficiles conditions d'élaboration le font rare. Sa couleur est miel, ses arômes complexes de noix, de miel et de coing, sa bouche est suave, très longue. Tout l'équilibre du

vin de paille réside entre alcool et liqueur.

Magnifique exemple de vin de paille que cet admirable 2014 : juteux et salivant, riche mais tendu. Ses sucres très digestes tapissent la bouche sans aucune lourdeur, dans un éventail de saveurs où domine le sucre d'orge. Un véritable modèle de passerillage. (RVF, millésime 2014, noté 96/100)

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 :** 96/100
- **Cépage :** 60% chardonnay, 20% savagnin, 20% poulsard
- **Terroir :** Argilo-calcaire pour le Chardonnay, marneux pour le Savagnin, marnes rouges pour le Poulsard.
- **Vignoble :** Il faut 130 kg de raisin pour obtenir 20 litres de vin de paille. Nous produisons environ 5 à 6 hls de vin de paille par année si celle-ci est propice en qualité.
- **Viticulture :** Biologique (en conversion)
- **Vinification :** Les grappes de raisin sont récoltées avant la vendange, toute la qualité d'un vin de paille commence déjà à la récolte où il faut choisir des grappes saines, bien aérées, bien dorées, sans aucune moisissure.
- **Elevage :** Elles seront préssées pour obtenir un moût concentré en sucre de l'ordre de 340grs/l. Ce moût va fermenter lentement jusqu'à atteindre 14%. Il lui restera entre 100 et 120g/l de sucre résiduel. Il vieillira en fûts de chêne pendant 3 à 4 ans.
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2040
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 10 à 12°C

- **Accord mets-vins :** Le vin de paille se déguste en apéritif à une température fraiche (10°C) et accompagné de quiche au comté, de toasts au foie gras... Il se déguste également au dessert avec une tarte aux abricots ou une tarte tatin.