

FRANCE - JURA - CHATEAU D'ARLAY

Lundi 19 Octobre 2020

Le Jura est un grand département voisin de la Bourgogne. Proches l'un de l'autre, ils détiennent certaines similarités. De grands villages, la campagne profonde et folklorique, des paysages parfois féériques (surtout l'automne aux milles couleurs; l'hiver au blanc manteau). Un retour aux sources garanti.

Nous avons choisi le Château d'Arlay parmi les nombreux autres domaines. Beaucoup d'entre vous le connaît sans doute, par sa renommée. Personnellement j'avais rencontré le propriétaire quelques années auparavant, lors du Salon des Vignerons Indépendants, à Paris. Curieuse, je souhaitais découvrir leur univers, leur endroit de production où leur philosophie règne.

Nous y sommes allés l'après-midi. Une arrivée majestueuse, la route nous mène droit à l'entrée du domaine. Ici se dressent le grand portail, de grandes bâtisses moyenâgeuses de tous côtés. Pour vous illustrer un peu, la cave/boutique se situe à l'entrée à gauche. Derrière le grand grillage d'entrée se dresse l'immense domaine qui comporte la cave de vinification (qui était autrefois un couvent). En hauteur, la deuxième partie du domaine, leur deuxième richesse : le terrain tel une forêt, qui conserve ses secrets et souvenirs passés.

En arrivant nous pouvons apercevoir de nombreuses distinctions. Cela nous en dit davantage sur le lieu nous allons entrer et découvrir... :

- Monument Historique
- Jardin remarquable
- Vignobles et découvertes

Un domaine de 12 siècles d'Histoire ! Sa fondation au Moyen-Âge.

Pour vous présenter plus concrètement le Château d'Arlay, revenons en arrière... Le vignoble a été mentionné pour la première fois en 1269, tenu à l'époque par Jean de Charlon-Arlay. Dès lors, elles sont devenues « vignes royales » pour plusieurs royaumes d'Europe.

D'héritages en héritages, c'est finalement en 1960 que le domaine est acquis par le comte Renaud de Laguiche. C'est ainsi qu'Alain de Laguiche en est devenu le propriétaire aujourd'hui.

Accueillis par Anne de Laguiche, la propriétaire. Elle nous a donné un prospectus incluant le plan du domaine: la promenade à faire dans le parc de 8 hectares, les notes explicatives de chaque étape (au nombre d'une vingtaine).

Le parc est à visiter avec un parcours de différents points de vues, de lieux aux anecdotes. Ici et là des donjons, d'anciennes architectures aujourd'hui à moitié détruites. Un domaine aux longues traces historiques. Vous pouvez même apercevoir des chèvres ! Au sommet du parc se dressent des panoramas des vignes et villages alentours.
Magnifiques couleurs d'automne.

« Le vin du Jura est un vin qui commence tout en rondeur et qui se finit droit. » Alain de Laguiche

Nous avons pu vivre un long entretien d'une heure avec Alain de Laguiche.

Homme svelte, aux belles manières (verbales et gestuelles).

Un visage fin, habillé de lunettes, une fine écharpe sous son pull, les cheveux grisonnants, le regard habile, inquisiteur,...passionné, lumineux. Alain ne manque jamais de sourire à chacune de ses phrases.

Comprenant qu'il a face à lui une « connaisseuse » et ancienne étudiante en vins, il s'est ouvert petit à petit à mes questions et ses explications. Le temps nous y était consacré. C'était formidable. Il se faisait tout ouïe. Une sympathie et disponibilité dont j'avais le souvenir.

Partage, connaissances, anecdotes,...

Le Château d'Arlay était tout d'abord en agriculture conventionnelle, puis raisonnée, biologique et enfin bio dynamique. Cela leur semblait tout naturel de continuer l'évolution. Cependant ils ont choisi de ne pas être certifié.

C'est un domaine de générations, d'héritages, dont le fils prendra la succession.

Vous y retrouverez tous (ou presque) types de vins : rouges, blancs, vin jaune, vin de paille, macvin, marc du Jura... Sa superficie totale est de 19,5ha.

En ce qui concerne le terroir, il comporte un sol marneux du Trias (issu du décollement du Jura sous la poussée alpine). Les sommets du vignobles sont par contre plus riches en calcaire du Lias (propice aux cépages rouges). Les vignes sont conduites en « guyot simple » entre 200 et 240m d'altitude.

L'enherbage n'est pas systématique, ils procèdent à l'ébourgeonnage mais pas à l'effeuillage.

Les rendements sont moindres avec 30hl/ha. Pour une si belle qualité, il ne faut pas un excès de quantité... Peu traité, ils utilisent ceux autorisés en bio et biodynamie :cuivre, soufre et préparats. Des tisanes sont aussi ajoutées.

Les vendanges sont manuelles et réalisées en jour de fruits (propice à la maturité du raisin).

Maintenant que vous avez la vendange, procédons à la vinification:

Ils utilisent prêt de 9 vinifications différentes, avec des raisins entiers ou égrappés.

-Les rouges: aucun ajout de levures, seules les levures indigènes enclenchent la fermentation (durée d'une semaine). Une semaine de cuvaision.

Elevage en fûts de 400 ou 228 L pour certaines cuvées (Corail, Pinot noir), ou en cuve (Trousseau).

Mise en bouteille sans filtration.

-Les blancs: grains entiers au pressoir avec débouillage. Levurage.

Fermentation du chardonnay en fûts, avec bétonnage sur lies.

2 types de fermentations pour le savagnin: en cuves puis élevage d'un an en fûts.

Fermentation malolactique des vins. Filtration.

-Les spécialités jurassiennes:

Elaboration du célèbre Vin jaune: fermentation en bûts, baronnage sur lies (comme le chardonnay), sans levurage. Fermentation malolactique. Non ouillé pour laissé place aux micro-organismes qui forment un voile de levures... « la part des anges ». Elevage de 6ans et 3mois.

Vin de paille : élaboré avec des cépages rouges et blancs poulars, trousseau, chardonnay et savagnin. Séchage des grappes en claies (4mois), aérée par ventilation naturelle. Pressoir vertical. Jus à 19° en fermentation en fûts pour passer à 14°. Au final, de 100 à 200g de sucres résiduels selon les millésimes. Douceur et gourmandise garanties !

Lors de notre entretien, Monsieur De Laguiche a finit par proposer de nous faire déguster quelque chose. Au fur et à mesure il me demandait si je voulais en découvrir un autre. Très volontiers dis-je alors...

Voici nos dégustations choisies:

Degustation:

-Corail: les 5 cépages réunit. Pinot noir, Trousseau, Poulsard, Savagnin et Chardonnay.

Fermentation en fûts.

Les cépages sont fermentés ensemble. Cela se faisait autrefois. La raison est qu'à l'époque les cépages étaient plantés dans la même parcelle. Vieux millésime, couleur très... tuillée/corail !

Tradition locale disparue.

La robe est claire et surprenante, due aux cinq cépages réunis. Le nez est fruité et floral. Les épices s'y mêlent pour donner de la complexité. Bel équilibre en bouche, une fraîcheur tout en élégance.

-Naturé : autre nom du savagnin.

Fermentation en cuves puis en fûts (1an)

Celui-ci est issu de vieilles vignes de Savagnin. Ici c'est le nom de la cuvée. Non ouillé. Beaucoup + floral et fruité (notes d'ananas), comparé au Savagnin que l'on connaît très bien et se fait généralement dans le Jura aux notes très typées.

-Vin 100% nature: le poulsard.

Le seul vin du domaine à être « nature ». Ce qui signifie qu'il n'y a eu aucun ajout, de la vigne à la mise en bouteille.

-Vin Jaune « Protéodie ».

Un vin jaune surprenant. Signification du nom de la cuvée: il est bercé pendant 1 mois par des ondes sonores.

Ce vin a une robe étonnamment doré alors qu'il venait d'être mis en bouteille, Des arômes bien spécifiques et typés du vin jaune: minérale, fruité, des notes de noix et un léger fumé...La finale est droite.

Celui qui n'a pas vieilli sous les ondes sonores est plus rond, la robe est beaucoup plus clair, les arômes secondaires sont bien plus présents (fruités et floraux).

Leurs vins sont très appréciés partout en France et dans le monde avec une exportation de 40% ! Cette richesse viticole, par les produits, le lieu, l'Histoire, leur vaut de nombreuses distinctions. En effet, le domaine est souvent attiré parmi les meilleurs du monde, est présent dans de nombreux livres prestigieux, etc. Pour résumer, une référence des vins du Jura.

Le Château d'Arlay

Un nom qui ne vous échappera plus,

Un nom qui n'a pas fini de parler de lui.

Exporte à 40% à l'étranger, partout dans le monde.

Envie de vivre un événement marquant chez eux ? Leur Orangerie du Château est louable pour les réceptions, mariages, expositions,...

Vous n'en serez que fort bien accueillis et heureux!

AOP: Côtes du Jura, Château Chalon

