



## Les Dégustations dans le Jura

(pinot, trousseau, poulsard, chardonnay et savagnin), offre une robe claire, tuiée, un nez automnal, un peu bougon, qui livre pourtant à l'aération des suggestions de pêche et de chair fraîche, une bouche ténue, portée par l'acidité et les tanins, qui finit sur un étonnant échange entre agrumes et cendres froides. Dans le même esprit, la Réserve - assemblage issu de plusieurs millésimes (2004, 2007, 2011) vieillis en divers contenants - et le pinot noir 2015 offrent un plaisir singulier, celui d'une distinction anachronique, à la fois terrienne et évanescente. Quand la tradition rattrape les paris les plus audacieux de la modernité ! 12,50 €

**90/100**

### DOMAINE GRAND

● Trousseau 2019

Le domaine historique basé à Passenans, repris par le rigoureux Emmanuel Grand, est toujours une référence en matière de trousseau... même si le millésime 2019 se montre moins immédiatement extraverti que l'opulent 2018. Dense, juvénile et profond, ce vin aux tanins soigneusement extraits doit encore se libérer d'une certaine réserve, mais la qualité du fruit est manifeste. 16 €

**90/100**

### DOMAINE NOIR FRÈRES

● Savagnin 2016

En suggérant la camomille et l'olive verte, le nez à quelque chose d'andalou... La bouche se montre déliée et fluide; l'ensemble offre une belle expression de la typicité de l'élevage sous voile levurien, sous lequel le vin a séjourné pendant trois ans. 15 €

**89/100**

### DOMAINE BADOZ

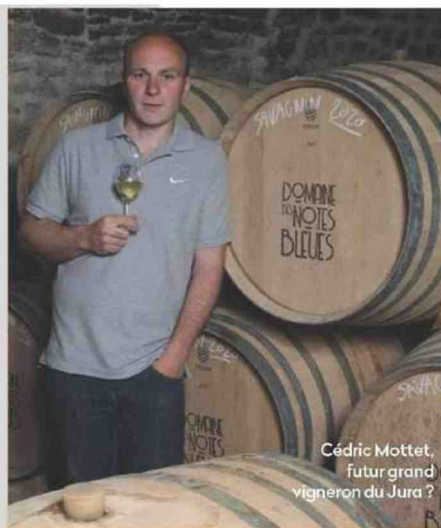
● Grains de Poulsard 2019

Revendiqué "sans soufre ajouté", ce vin très clair offre un abord kirsché, volubile, pinotant... Épices et suggestions automnales émaillent avec à-propos sa saveur moelleuse. 12,50 €

### Domaine des Notes Bleues, à Mesnay

## Fortissimo!

Encore une découverte jurassienne! Basé à Mesnay, près d'Arbois, Cédric Mottet, devenu vigneron après une première carrière dans les travaux publics, a créé son domaine en 2017, mais 2018 est son premier millésime. C'est celui-ci que nous avons goûté, en chardonnay et en trousseau, deux vins de grand caractère, aux matières riches, intenses. Des vins remuants et sincères qui parlent haut, avec un accent jurassien marqué! Encore peu connue, cette petite production (4 ha) devrait vite attirer l'attention des amateurs, car elle remplit parfaitement les critères qui font des vins artisanaux du Jura les plus convoités du moment. P. Ci



Cédric Mottet, futur grand vigneron du Jura ?

**89/100**

### DOMAINE BERTHET-BONDET

● La Source 2018

Belle matière, suggestion de poire bien mûre, épicée d'un soupçon d'hélichryse; la saveur de cet assemblage (75% chardonnay, 25% savagnin) sans complication excessive (élevé dix mois en cuves inox) est à la fois limpide et enveloppante. 12 €

**89/100**

### DOMAINE PIGNIER

● Trousseau 2019

Au premier contact, le bois domine. Il faut passer outre pour atteindre un fruit suave et délicatement framboisé. L'ensemble demande à se poser et à se fondre. 25 €

**89/100**

### DOMAINE XAVIER REVERCHON

● Les Trouillots Vieille Vigne 2016

L'acidité typique du millésime confère un profil très vif à cet assemblage paritaire chardonnay/savagnin issu d'un des terroirs les plus emblématiques de Poligny. Subtilement mais profondément typé par l'élevage sous voile, voici un classique ferme, tranchant,

élégant, dans la veine des remarquables vins jaunes du domaine. 19 €

**89/100**

### DOMAINE PIERRE RICHARD

● Chardonnay Terra Cotta 2018

Parfumé, capiteux, mais sans le support aromatique du bois... ce chardonnay est fermenté puis élevé en dolium de 500 litres pendant un an. Il manifeste une personnalité attachante et extravertie. Les notes de pollen trahissent la haute maturité du fruit. 21 €

### L'ÉTOILE

Prix maximum fixé à 20 €

**91/100**

### DOMAINE CARTAUX-BOUGAUD

● Savagnin Château de Quintigny 2017  
Encore plus convaincante que la jolie version 2016 goûtée l'an dernier, finement oxydative, portée sur la noix verte, cette cuvée élevée trois ans et demi sous voile possède une résonance de "petit vin jaune". 15 €

**90/100**

### DOMAINE JOLY

● Blanc Chardonnay 2015

Fumé et original, ce char-

donnay élevé 42 mois sous voile est émaillé d'appétissantes notes de citron confit et genièvre. Nous sommes ici au cœur de la typicité jurassienne, tout comme avec Le Monceau 2016, assemblage chardonnay/savagnin (Côtes du Jura), d'égale valeur. 10 €

**89/100**

### DOMAINE DE MONTBOURGEAU

● Montangis 2017

De profil riche, large, avec une saveur oxydative, ce chardonnay issu d'une parcelle de 1930 (avec un peu de savagnin et de poulsard complantés) est encore un peu hésitant dans son expression aromatique, mais affiche une finale montante, percutante, pleine d'avenir. 14 €

**89/100**

### DOMAINE DE SAINTE MARIE

● Ensemble 2019

La famille de Sainte Marie, qui cultive les vignes du Jura depuis 200 ans, présente cette cuvée originale qui associe chardonnay, savagnin et poulsard en une gentille saveur aux tonalités lactiques et fleurs blanches. La suite en bouche surprend par sa belle vibration acidulée. 18 €

Les coordonnées des domaines sur [larvf.com](http://larvf.com)