Ô mon roi SAVAGNIN !

Un homme d'affaires de retour en son pays. Son fils, chef d'entreprise dans la région lyonnaise. Un œnologue expérimenté, attaché lui aussi à ses racines jurassiennes. Bertrand et Gaëtan de Sainte Marie forment, avec Nicolas Cottier, le trio fondateur d'une exploitation de 14 hectares qui renait en pleine crise sanitaire. Le vignoble jurassien a donc de l'avenir devant lui. À Saint-Germain-les-Arlay, le **domaine de Sainte Marie** y ajoute une signature très savagnin. L'histoire ne fait que commencer.

Par **Dominique Bruillot** • Photos **Iannis Giakoumopoulos**

Claire et Bertrand de Sainte Marie devant leur partenaire œnologue Nicolas Cottier (derrière au centre) et leurs deux jeunes collaborateurs, Killian et Quentin. Absents sur la photo, Gaëtan, Clément, François et Mélanie complètent l'équipe. Le tout jeune domaine de Sainte Marie développe déjà un bel esprit de famille autour du cépage jurassien roi, le savagnin.

(À droite) Bertrand de Sainte Marie et son inséparable compagnon à quatre pattes, Jipp, avec lequel il prend plaisir à sillonner ses vignes. L'ancien chef d'entreprise propulse le domaine dans une nouvelle dimension commerciale, avec un positionnement ambitieux et décomplexé de ses vins, qui pourrait faire école dans le Jura.

Les armoiries de la famille de Sainte Marie d'Agneaux sont de souche normande. Leur devise est éloquente : *Fidelis, fortisque simul*, « Fidèles et forts à la fois ». Mais l'histoire des Sainte Marie se raconte depuis deux siècles sur les terres de l'une des propriétés de la famille, le château de Montigny-les-Arsures. Puis s'écrit, depuis février 2020, à Saint-Germain-les-Arlay, toujours dans le Jura, où Bertrand et Gaëtan, entrepreneurs à succès de père en fils dans la région lyonnaise, ont repris les 14 hectares du domaine Boilley-Frémiot.

MARKETING PUGNACE. Tel est donc le pouvoir du terroir jurassien, de ramener toujours à lui ses enfants égarés. Surtout quand les plaisirs bachiques font partie de l'intimité familiale. Et que le destin leur fait rencontrer l'homme de l'art, Nicolas Cottier. Ce dernier a évolué dans différents vignobles, avant de rejoindre la fruitière vinicole d'Arbois en son pays d'origine. Menant de front la gestion d'une petite vigne familiale, l'envie de faire son propre vin le démangeait. Les planètes étaient donc bien alignées. À chacun son rôle. Affrontant la tempête sanitaire, en bon capitaine, Bertrand de Sainte Marie a multiplié les initiatives originales. Nouvelles stratégies commerciales, positionnement de la gamme ; il organise aussi en décembre 2020 une visiodégustation avec des bouteilles expédiées à des amateurs éclairés de 19 nationalités différentes entre États-Unis, France et Suisse. Puis, en mai de cette année, convie restaurateurs et acheteurs à participer concrètement à l'assemblage du vin jaune.

> “ NOUS NOUS ENGAGEONS DANS UNE CERTIFICATION HVE AVEC L'AMBITION D'ARRIVER À UNE PRODUCTION 100 % BIOLOGIQUE DANS QUATRE ANS.

(À gauche) Nicolas Cottier n'en rêvait pas tant. L'homme de la vigne et du terroir jurassien, œnologue expérimenté, a croisé sur sa route l'investisseur passionné Bertrand de Sainte Marie. L'assemblage de ces deux hommes de caractère est un gage de réussite. Sur le piquet où il tient sa main, on voit un numéro aux usages multiples. Grâce à ce système, le domaine de Sainte Marie a mis en place un contrôle de gestion numérique précurseur et déterminant pour la tenue de l'exploitation et le positionnement des vins.

(Ci-dessus) Le chai a été repris en même temps que le domaine. Cet outil performant laisse au domaine de Sainte Marie une grande marge de manœuvre dans son développement. Selon le bon usage jurassien, tonneaux et foudres cohabitent en harmonie au service du savagnin roi.

Des moutons, disséminés dans les vignes, assurent en même temps une inestimable couverture médiatique, avec un message positif sur la politique culturale de la maison. L'éco-pâturage a le vent en poupe. Quant à Gaëtan, qui n'a pas le bénéfice d'être à la retraite comme ses parents, sa position lyonnaise lui permet de proposer les vins du domaine sur des circuits ambitieux. Le Jura est à la conquête de la capitale des Gaules.

TERROIR VERTUEUX. Et le vin dans tout ça ? Les deux tiers du domaine sont plantés en savagnin. Une aubaine pour défendre une belle idée jurassienne du vignoble. Ce cépage, Nicolas en est fou amoureux. Il en prend soin, dans le cadre d'une logique vertueuse de culture raisonnée et d'un engagement vers une certification HVE (Haute valeur environnementale), avec « *l'ambition d'arriver à une production 100 % biologique dans quatre ans* ». Puis il y a l'outil. Repris en l'état, le chai, plutôt bien conçu, laisse de la marge de manœuvre à l'évolution programmée du domaine. Nicolas va en effet accompagner le développement de l'exploitation par son savoir-faire, mais aussi par l'apport de quelques parcelles. La qualité des vins commence à faire parler d'elle *(voir pages suivantes)*. L'ambition est de compléter la proposition actuelle avec de nouvelles parcelles et, in fine, de prendre pied dans le saint des saints, le vignoble de Château-Chalon. Le domaine de Sainte Marie, symbole du renouveau viticole, chantre du savagnin, fait déjà partie du patrimoine jurassien. La belle histoire ne fait que commencer… •

Gamme jurassienne

La savagnin est le cépage roi du domaine de Sainte Marie : il couvre les deux tiers de l'exploitation. Son ambassadeur demeure à jamais le vin jaune. En voici quatre échantillons représentatifs, une gamme hautement jurassienne, soumise à l'expertise de **Christophe Menozzi**. Petits commentaires inspirés de ses fiches techniques très fournies.

SAVAGNIN ÉLEVÉ SOUS VOILE 2014

Une séduisante robe jaune or pale, un disque jaune doré citronné pour un élevage oxydatif ménagé. Un premier nez éclatant pour les puristes, une intensité qui ne faiblit pas, des notes exotiques chaudes, de fruits secs à coque, d'épices et d'élevage. Une persistance convaincante. Après agitation, le vin est plus ample dans le verre. Vient une farandole d'odeurs : poivre blanc, noix presque mûre, bâton de réglisse, lys fâné, eau de vie de prune, quinquina, pignon de pin, etc. L'attaque en bouche est fraiche, le milieu de bouche évolue entre sagesse et tension, la fin de bouche est peu agressive et longue. Ce vin de délicatesse et de plaisir, bien qu'oxydatif, peut être servi entre 8 et 10° C, et doit être conservé en deçà de 18 °C sinon… c'est fini pour lui ! À servir avec un pied de porc désossé au savagnin ou un cabillaud poêlé saupoudré de curry léger et polenta.

SAVAGNIN OUILLÉ 2016

Sa robe jaune et claire, au reflet or doré et nuancé de vert, montre que le temps n'a pas eu de prise sur lui. Séducteur dès le premier nez, quasi sensuel et très aromatique, il libère des odeurs de fruits à chair jaune et à pépins bien mûrs, de pâtisserie et d'agrumes. Avec le deuxième nez viennent les arômes de poire bien mûre, de mirabelle en bocal, avec des notes de muscat, mangue, fruit de la passion, carambole, citron… et des touches d'épices (gingembre, cardamone, citronnelle). Le vin est démonstratif en milieu de bouche tout en restant équilibré. Fruits à chair jaune et agrumes mènent encore le bal. La fin de bouche est droite, volumineuse et digeste. Ce joli savagnin ouillé tient bien la route, il n'a pas pris une ride. À boire maintenant donc, à servir entre 7 et 9 °C, et à ne surtout pas transvaser, aérer ou décanter. Parmi ses meilleurs compagnons de table : une tranche de foie gras poêlée déglacée au savagnin ouillé ou un chèvre frais du Jura laqué au miel de Brigitte Bonnot (Le Clos des Loups) par exemple.

L'ŒIL DE CHRISTOPHE MENOZZI

Maître sommelier de France UDSF, meilleur sommelier Suisse-Romande, meilleur sommelier de l'année du *Gault et Millau* suisse… La carte de visite de Christophe Menozzi serait trop longue à livrer. Ce petit gabarit adepte de sport sur le tatami, est avant toute chose un infatigable érudit du vin, indissociable de son terroir jurassien. Collectionneur d'ouvrages anciens spécialisés, ce puits de science intarissable propose, comme au domaine de Sainte Marie, des fiches techniques d'une impressionnante richesse pour chaque vin. Il est aussi conseil pour Cœur de Comtois. Il n'y a pas de hasard.

VIN JAUNE 2005 ÉLEVÉ 10 ANS EN FÛT

Dans sa robe jaune et bronze, on perçoit les signes d'une jeunesse qui a encore voix au chapitre. Intensément aromatique et séducteur, ce vin reprend les odeurs caractéristiques du savagnin (fruits secs à coque, fruits à chair jaune à noyau, épices, agrumes, pâtisserie…) avec une incroyable persistance. L'empreinte de l'élevage est indéniable. Ce qui, dans un deuxième temps, nous propulse vers des odeurs de curry, safran, mirabelle en sirop, pomme blette, miel, cire, bergamotte, chanterelle et tutti quanti, avec un enrobage de tourbe légère qui rappelle le whisky. Ce vin jaune patiemment vieilli développe en bouche une sensation feutrée de tanin, signe d'un élevage prolongé. Puis il s'exprime avec une solidité et une finesse qui lui confèrent une grande buvabilité. Ce que l'on identifie par le nez éclate alors en bouche, ce petit prodige en ayant encore beaucoup sous le pied. La signature « élevé 10 ans » a ici tout son sens. Elle appelle à une garde de même longueur et plus encore. À servir entre 10 et 16 °C selon les saisons et les plats servis. Bien chambré, il fera sensation à table avec une poularde au vin jaune (voir aussi pages suivantes) ou, tout simplement, seul à l'apéritif pour les puristes.

VIN JAUNE 2010 CÔTES DU JURA

Sa robe jaune vieillie et soyeuse, avec matière colorante intense et une belle viscosité, laisse la place à un premier nez qui claque, porteur d'une ribambelle d'odeurs caractéristiques (fruits à chair jaune bien mûrs, forêt, épices, agrumes, fruits secs…) qui se mêlent aux acccents d'élevage oxydatifs. Agité, il libère ses notes de noix mûre, gingembre, curry, céleri, fenouil, bergamote pour ne citer qu'elles. En bouche, après une attaque tonique, un équilibre génial tend la matière, sur un fond où domine le curry et les céréales, avant de dérouler un tapis d'Orient suivi de la panoplie caractéristique des vins de voile. Pour faire court, ce vin beau, jeune et frais est une véritable aubaine. Il peut tout aussi bien se boire aujourd'hui que patienter 10 ou 20 ans. Carafé une heure avant dans un lieu frais, on pourra par exemple le marier à un croustillant porc poêlé aux agrumes et aux épices douces, ou à une cassolette de ris de veau aux morilles déglacées au savagnin. Pour faire simple, on pourra aussi le déguster juste accompagné de quelques fromages franc-comtois afin d'en apprécier pleinement toutes les subtilités.

Jaune sur jaune, ton sur ton

Comme tout bon sommelier, Christophe Menozzi a été confronté à la quadrature du cercle. Mais dans le cas d'un accord mets et vin entre poulet au vin jaune et aux morilles avec du vin jaune, le mariage est parfait.
Jaune sur jaune, ton sur ton.

Par **Christophe Menozzi**

La légende attribue la découverte du vin jaune à un vigneron qui, ayant abandonné un vieux fût au fond de sa cave, aurait, bien des années plus tard, découvert la merveilleuse métamorphose de son vin. Une chose est sûre, au cours des siècles, les gens du terroir ont observé un phénomène lié au vin jaune sans en avoir ni maîtrise ni diagnostic. L'AOC de 1936 va réglementer l'histoire et va faire entrer ce vin mythique dans la légende. Les hasards de la nature auront donc servi le goût et l'identité jurassienne, et fait du vin jaune son porte drapeau émotionnel. Au terme d'un long élevage sous voile de levures, le breuvage développe des arômes et flaveurs complexes comme nul autre : noix, noisette, amande, pain grillé, miel, cannelle, vanille, caramel, pain d'épices, céleri, curry… Appartenant désormais au patrimoine jurassien, il est temps pour lui d'avoir une reconnaissance de grand cru.

Quant à le marier avec un poulet au vin jaune et aux morilles, c'est un peu comme la question de l'œuf ou de la poule, on ne sait pas qui fait l'autre… Après 30 ans de métier au service des accords, peu restent indissociables à ce point. Choisir un poulet ou une poularde de Bresse (Rachel Roussel-Voisard) à la chair fine et nacrée, qui épousera avec délicatesse la structure du vin jaune. La crème, grasse et onctueuse, sera l'alliée de l'acidité du vin jaune, qui va dégraisser votre palais et alléger la richesse de la sauce.

La morille en sera le guide. Séchée, elle prendra tout son caractère après plusieurs heures immergée. Selon le savoir-faire de chacun, on pourra ajouter la totalité du jus de morille intégré à la crème pour que celle-ci fusionne, ou intégrer à la crème la moitié du jus pour mijoter. L'autre moitié sera réduite, concentrée pour renforcer le goût de la morille que l'on ajoutera quelques minutes avant de servir. Au gré de ces deux styles de sauce, on pourra changer de millésime.

D'autres vins blancs peuvent se frotter à ce plat, mais ils ne sont pas légion. Exemple, un châteauneuf-du-pape blanc d'un millésime à l'apogée (entre 15 et 20 ans) ou un grand bourgogne blanc également dans la force de l'âge. Il faut que ces vins blancs soient au sommet de leur évolution pour faire le lien avec la typicité de ce plat. Pour les inconditionnels de vin rouge, un trousseau de 1995 à 2006 offrira des tanins délicats et suaves capables de caresser la chair de la volaille. Ses notes aromatiques feront une queue de paon aux morilles. Un bourgogne rouge à l'apogée pourra aussi convenir, mais il faut bien connaitre les vins de sa cave pour choisir le bon, car la fusion de la crème et des tanins peut donner de l'amertume.