



Dégustation

Son long passage en fût de chêne contribue à lui donner cette superbe couleur dorée soutenue et limpide. Son nez, d'une grande intensité étend sa palette aromatique de la pomme cuite au curry en passant par le safran et la noix.

En bouche l'attaque est vive, puissante et bien faite. Elle confirme les arômes du nez en offrant une palette extraordinaire de la noix fraîche au curry, en passant par la pomme verte, les fruits secs et le safran. Un final grandiose. Un bel avenir pour ce grand vin.

Pour devenir trésor, le Vin Jaune fait l'objet d'un élevage spécifique dit « sous voile ».

Nos rituels

Vin jaune et huîtres

En général, un bon vin a de la mémoire. Celle du Vin Jaune est phénoménale. Il se souvient des océans qui recouvraient cette région il y a des millions d'années. Des souvenirs iodés, des rêves de sédiments marins qui se cachent au cœur de la minéralité propre à ce vin. Déguster des huîtres avec du Vin Jaune est une expérience gustative émouvante. Une machine à remonter le temps, la découverte d'accords puissants, organiques et originels.

Vin Jaune sur glace

Le Vin Jaune Henri Maire rejoint le club des amateurs de single malt et de Jerez qui s'autorisent le rituel « On the Rocks ». Sur le Vin Jaune, le grand froid souligne l'incroyable complexité de ses arômes tout en rappelant la fraîcheur que l'on ressent dans les montagnes jurassiennes. Une présence renforcée par le choix d'un glaçon de granit noir qui évite la dilution et protège l'intégrité du vin. Le Vin Jaune « On the Rocks », part à la conquête de nouveaux consommateurs, ouvre la porte de nouveaux établissements et crée de nouvelles sources de valeur.

Cépages

100 % Savagnin, seul cépage autorisé pour ce vin.

Typiquement jurassien, le Savagnin s'épanouit sur les marnes grises du Jura et mûrit lentement. Exigeant et patient, il est le cépage roi des vins jaunes.



Terroir

Afin d'élaborer une cuvée harmonieuse, notre Arbois Vin jaune provient d'une sélection de nos meilleures parcelles et terroirs sur Arbois et Pupillin. Le Savagnin se développe sur sols à marnes grises, idéal pour ce cépage autochtone.

Parcelle #1

Les vignes bénéficient de toutes les orientations et sont situées sur un coteau à fortes pentes. Le sol peu profond repose sur la roche mère, terre idéale qui donne aux raisins différentes maturités pour une belle complexité.

Parcelle #2

Les vignes orientées Sud Est, permettent au raisin de mûrir dans les meilleures conditions. Plus tardif, le Savagnin nous offre un bel équilibre entre sucre et acidité, nécessaires à l'élaboration du vin Jaune.

Mode cultural

Le travail dans les vignes, est basé sur le respect de la nature et des sols.

Arbois Vin jaune provient d'une sélection de nos meilleures parcelles et terroirs sur Arbois et Pupillin.

Pour les jeunes vignes, situées sur les fortes pentes, pour éviter l'érosion, nous bêchons un rang sur deux, pratiquons des remontages de sols pour aérer les terres soumises au tassement dû à l'humidité, et de l'enherbement avec des plantes sélectionnées telles que le trèfle, qui, en exerçant une concurrence sur la vigne permet de moduler son alimentation minérale et hydrique et de contrôler sa vigueur et son rendement.

La taille Guyot double s'impose pour le Savagnin pour mieux en maîtriser son rendement. La restructuration des vignes contribue à l'harmonie de notre cuvée : les vignes jeunes apportent l'exubérance, la fraîcheur et l'acidité. Tandis que les spécimens plus anciens apportent la structure et le caractère du vin jaune.

Vendange

Ce cépage étant le plus tardif, et devant être 'surmûri' (voire atteint de pourriture noble) il est vendangé à partir de la seconde quinzaine d'octobre pour une durée d'environ 1 semaine. Récolté principalement mécaniquement, nous le récoltons également manuellement pour ne pas brusquer nos jeunes vignes.



Élaboration et vinification

Le Savagnin est pressé directement en cuve et vinifié individuellement en vin blanc sec, suivi d'un élevage court (jusqu'au printemps) sur lies fines.

Le vin est alors entonné en fûts de chêne, avec un 'petit jour' de 5L, afin que le développement du voile se fasse rapidement. Nous recherchons une oxydation ménagée, le voile servant de barrière entre l'air ambiant et le vin. Ces fûts reposent tranquillement dans nos caves, marquées par de fortes amplitudes thermiques (entre 10° et 23°C) et des atmosphères très sèches pour jongler entre finesse et puissance !

Notre sélection de futailles s'est portée sur des fûts en chêne de 5 vins minimum pour ne pas donner du 'boisé' au vin. Riches en levures et micro-organismes ils favorisent la formation du voile. Leurs contenances de 228L, offrent le meilleur rapport volume du vin et surface d'échange avec l'air pour assurer le développement du voile et des arômes spécifiques de ce vin.

Il est conservé ainsi au minimum 6 ans et trois mois, sans intervention, mais avec un suivi régulier et un oeil attentif. Ce procédé, qui respecte l'évaporation naturelle du vin, provoque la création d'une fine pellicule de levures en surface. C'est elle qui, patiemment, nourrit le vin du fameux « goût jaune » : arômes complexes de noix, noisette, amande, épices... À la fin de son vieillissement, le nectar obtenu est mis en bouteille dans un « clavelin » de 62 centilitres (volume restant d'un litre de Savagnin après élevage), flacon spécifiquement créé pour lui.

Garde

Prêt à boire dès la mise en bouteille, ce vin d'exception peut se garder plusieurs générations. Se conserve de longs mois après ouverture.

Accords mets et vins

Ce vin sec et puissant fait des merveilles avec le temps, mais il se déguste volontiers à tout moment, de l'apéritif au dessert : Comté, noix, gougères, croûte aux champignons, escargots et écrevisses ou encore volailles, viandes blanches et poissons. Le homard et la truffe blanche sont également des compagnons de choix pour les repas haut de gamme. Superbe aussi pour la réalisation de sauce à la crème.