



DOMAINE DE SAVAGNY
 22 route de Champagnole
 39570 Crançot
 03 84 87 61 30
 enoel@maisonduvigneron.fr
 www.maisonduvigneron.com

VIN JAUNE ET CHÂTEAU-CHALON : L'OR DU JURA

*L'œnologue Émilie Noël détient les clés de l'incroyable
cave-cathédrale de la Maison du Vigneron*



MISE EN BOUCHE



@Floriane

MA RENCONTRE AVEC ÉMILIE ET LE DOMAINE DE SAVAGNY

À peine sortie des vendanges, Émilie me reçoit un dimanche après-midi, et me réserve un accueil chaleureux. Elle prend le temps d'une visite détaillée : elle me fait découvrir non seulement les vignes et les chais, mais aussi la beauté des environs... notre visite se termine autour d'une dégustation généreuse. L'œnologue jurassienne d'adoption me parle avec passion de son métier.

AU CŒUR DE LA RÉGION

Les vignes du Domaine de Savagny s'étendent sur 45 hectares entre Château-Chalon et Baume-les-Messieurs. Le paysage ne manque pas de relief. Il est notamment marqué par les Reculées, particularité géologique jurassienne qui consiste en des vallées étroites et profondes bordées de falaises abruptes. Les vignes en coteaux sont omniprésentes dans l'environnement, comme sur la commune de Lavigny et son terroir argilo-calcaire et marneux sur les bas coteaux.



LES CHIFFRES CLÉS



45

hectares dont 2 hectares
en AOC Château-Chalon



6

ans et 3 mois :
vieillessement minimum
du vin jaune en fûts de chêne



62

cl : contenance du Clavelin,
la bouteille spécifique au vin jaune



SA CITATION PRÉFÉRÉE

*"Le Jura offre à ses vins une incomparable
palette chromatique et aromatique."*



QUELQUES MOTS D'HISTOIRE

Le Domaine de Savagny, créé il y a plus de 30 ans, appartient depuis 2002 à la Maison du Vigneron, propriété des Grands Chais de France. Le 1^{er} vinificateur privé de France est dirigé par Joseph Helfrich, grand amoureux des vins du Jura. C'est lui qui a choisi en 2010 d'intégrer l'œnologue Émilie Noël, elle aussi passionnée par les cépages jurassiens, en charge de l'élaboration de tous les vins du Domaine de Savagny. Côtes du Jura, Crémants du Jura, vins jaunes, vins de paille... elle fait naître, en toute simplicité, de belles cuvées.

1936

Création de l'AOP Château-Chalon sur une petite aire d'appellation de 60 hectares

2002

Rachat du Domaine de Savagny par la Maison du Vigneron

2010

Arrivée de l'œnologue Émilie Noël



PARIS 2019
PRIX D'EXCELLENCE
 CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
 MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

LES MÉDAILLES AU CONCOURS
 GÉNÉRAL AGRICOLE

6
 Médailles d'Or
 2016, 2017, 2018



LE PRODUIT RÉCOMPENSÉ

Le Domaine de Savagny produit une large gamme de vins du Jura. Il est particulièrement récompensé pour ses Côtes du Jura vin jaune et ses Château-Chalon, une petite appellation en superficie mais grande par la renommée. 100% savagnin, le vin jaune, appelé ainsi pour sa robe jaune d'or, bénéficie d'une élaboration très spécifique : après fermentation, il est conservé au moins 6 ans et 3 mois en fût de chêne. Durant cette longue période de vieillissement, un voile de levures se forme en surface, empêchant ainsi l'oxydation du vin qui n'est pas en contact direct avec l'air, et permettant de développer des qualités organoleptiques complexes et originales. Le vin jaune fait partie du patrimoine gastronomique de la région, et s'apprécie tout particulièrement avec un morceau de Comté.

LE DOMAINE DE SAVAGNY VU PAR...



Marie, responsable des ventes de la Maison du Vigneron

« Je travaille ici depuis 18 ans. L'arrivée d'Émilie au Domaine de Savagny a beaucoup apporté. Pétilante, elle est une grande professionnelle qui sait instaurer un joli travail d'équipe. Malgré sa charge importante, elle reste très disponible pour tous, en interne comme avec nos clients à qui elle ne manque jamais de consacrer du temps. »

LES POINTS DE VENTE

- Maison du Vigneron, route de Champagnole - 39570 Crançot
- Boutique de la Maison du Vigneron, 23 rue du Commerce - 39000 Lons-le-Saunier.
- Sélection de restaurants en Franche-Comté et Jura.
- Boutique en ligne sur www.maisonduvigneron.com

ÉMILIE SE MET À TABLE

UNE INTERVIEW AVEC UNE OENOLOGUE JURASSIENNE DE CŒUR !



Floriane : Émilie, comment choisit-on de devenir œnologue dans le Jura quand on est originaire du Centre ?

Émilie : Au cours de ma formation, j'ai découvert à quel point le Jura est une région viticole spécifique. Je suis vite tombée amoureuse des cépages et des vinifications traditionnelles qui donnent des vins à forte identité, comme le Macvin, le vin jaune, le vin de paille...

Quels sont les cépages plantés au Domaine de Savagny ?

Notre vignoble est constitué de parcelles de Chardonnay et de Pinot noir, et de 3 cépages typiquement jurassiens : le Poulsard, le Trousseau et le Savagnin. C'est avec ce dernier que nous élaborons le vin jaune.

Mais le cépage n'est pas le seul déterminant de ce vin spécifique, dont l'élevage est aussi particulier ?

Oui, le vin jaune répond à une vinification traditionnelle spéciale. Après fermentation, le vin est élevé en barriques de chêne pendant une longue période qui dure au moins 6 ans et 3 mois, pendant laquelle 38% du volume de départ s'évapore. C'est d'ailleurs pour cette raison que le Clavelin, la bouteille dédiée au vin jaune, a une contenance de 62cl.

Et que se passe-t-il pendant cet élevage en fûts ?

Le Savagnin vinifié est sous haute surveillance, car nous devons nous assurer qu'il évolue favorablement pour prétendre à devenir un vin jaune. Un voile de levures se forme à la surface,

réduisant ainsi l'oxydation du vin qui n'est plus en contact direct avec l'air ambiant. Trois fois par an, nous effectuons un prélèvement dans chaque barrique, pour analyse et dégustation. S'il n'évolue pas favorablement, il devient un Côtes du Jura 100% Savagnin, ou bien il est assemblé avec du Chardonnay pour devenir un vin du Jura Tradition.

Et qu'est-ce qui différencie le vin jaune d'un Château-Chalon ?

Château-Chalon est une petite AOP de 60 hectares, très exigeante. Elle concerne des parcelles bien spécifiques, selon le terroir, l'exposition, la pente des coteaux, le rendement... et elle est très contrôlée. Dans les vignes, déjà, la conduite est strictement définie. La commission de contrôle est d'ailleurs habilitée à rentrer sur les parcelles pour autoriser ou non, pour chaque millésime, l'utilisation de l'AOP. Il peut y avoir des années sans Château-Chalon si les conditions ne sont pas réunies !

Vin jaune et vin jaune Château-Chalon ne s'obtiennent pas au hasard... les médailles non plus, et vous les collectionnez. Une fierté ?

Ma plus grande fierté, c'est de faire du mieux possible chaque jour de l'année, et d'entraîner avec moi une équipe soudée. Notre satisfaction passe par la reconnaissance des amateurs de vins, mais je mentirais si je n'avouais pas avoir été très sensible à l'obtention d'une Médaille d'Or dès la première année où j'ai présenté mes vins jaunes, et aux récompenses régulières reçues depuis, jusqu'au Prix d'Excellence, qui soulignent le travail de tous ici !



L'INDISPENSABLE

La barrique à fond transparent !

Dans l'impressionnante cave, la plus grande cave de vin jaune au monde, cette barrique transparente permet d'observer le vieillissement particulier du vin jaune. Les visiteurs comprennent ainsi mieux la formation en surface du voile de levures et peuvent constater le phénomène d'évaporation. Cela sert également à Émilie et à son équipe de cave pour surveiller l'évolution de leur trésor pendant les 6 années et 3 mois minimum qu'il passe ici.

J'AI AIMÉ @Floriane

Beaucoup : la simplicité et la gentillesse d'Émilie et de France qui ont accepté de me recevoir un dimanche pour m'arranger.

Passionné : la balade dans les environs, des vignes jusqu'aux Reculées de Baume-les-Messieurs en passant par de magnifiques points de vue.

À la folie : la dégustation de Château-Chalon et de Comté qu'elles avaient prévue à mon intention.

RESTAURANT LE BOUCHON DU CHÂTEAU

34 rue Viseney, 39570 Mirebel

C'est sans conteste une des plus belles tables de la région. Le jeune chef jurassien Olivier Perrard, ancien second de cuisine du chef doublement étoilé Jean-Christophe Ansanay, y propose une cuisine authentique qu'il aime qualifier de « cuisine de grand-mère revisitée ». Elaborée à partir de produits frais et souvent régionaux de grande qualité, sa cuisine raffinée est sublimée par une large cave qui fait la part belle aux vins bio et naturels du Jura.