



LE GOÛT AVANT TOUT

À la rencontre des meilleurs producteurs

 PARIS 2018
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



PARIS 2018
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Comment sont attribués les Prix d'Excellence ?

Il existe un Prix d'Excellence par catégorie de vins ou de produits ayant eu un concours lors de chacune des trois dernières éditions, soit 2015, 2016, 2017, pour les Prix d'Excellence 2018.

Dans ces catégories, sont distingués les producteurs dont les savoir-faire permettent d'obtenir, dans la durée, les plus hauts résultats.

À la différence des médailles qui récompensent le niveau qualitatif d'un produit, le Prix d'Excellence distingue la régularité dans l'excellence d'un producteur ou d'une entreprise.



Participent à cette «compétition dans la compétition», les producteurs ayant été distingués par une médaille à chacune des 3 dernières éditions du Concours. Un nombre de points leur est attribué, par catégorie, en fonction du niveau des médailles obtenues : 5 points pour une Médaille d'Or, 3 pour une Médaille d'Argent, 1 pour une Médaille de Bronze. Ce total est ensuite divisé par le nombre d'échantillons présentés.

Le Prix d'Excellence est attribué au producteur ou à l'entreprise ayant obtenu le meilleur score dans la catégorie concernée.



L'OR DU JURA

Émilie Noël, œnologue au Domaine de Savagny, jurassienne d'adoption

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



MISE EN BOUCHE



@Floriane

MA RENCONTRE AVEC CELLE QUI A LES CLÉS DE LA PLUS GRANDE CAVE DE VIN JAUNE DU MONDE

Un accueil incroyable. Tous les membres de l'équipe du Domaine m'attendent. Il est 13h passées, et sur leurs visages, des sourires comme des soleils. Ils m'ont préparé une sacrée surprise pour honorer cette superbe journée : un véritable festin dans les vignes, avec une vue imprenable sur un paysage somptueux. Un moment rare de partage et de convivialité pour découvrir tous les vins du Domaine de Savagny, vinifiés par la pétillante Émilie Noël, et notamment son premier Château-Chalon, récompensé d'une médaille d'or depuis 2015 et ses Côtes du Jura blanc, rouge et rosé.

AU CŒUR DE LA RÉGION

CHAI LA VIGNERONNE

Le Domaine de Savagny est composé de 45 hectares de vignes situées sur l'appellation Côtes du Jura, niché entre Château-Chalon, cœur historique du vignoble Jurassien et Baume-les-Messieurs, haut lieu culturel de la région. Les parcelles de vignes, plantées des 5 cépages jurassiens, Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau et Pinot Noir sont regroupées sur la commune de Lavigny, sur un terroir argilo-calcaire, et marneux sur les bas coteaux.



LE DOMAINE DE SAVAGNY EN CHIFFRES



45

hectares



38%

c'est la part de vin qui s'évapore pendant l'élevage (6 ans et 3 mois)



62

centilitres, contenance du Clavelin, la bouteille spécifique au vin jaune



SA CITATION PRÉFÉRÉE

"Rien n'est possible sans un travail d'équipe harmonieux !"



POUR TOUS LES GOÛTS



UN GRAND JAUNE

«Ce qui me plaît infiniment dans cette région d'adoption qu'est le Jura Franche-Comté, c'est qu'elle offre une grande palette chromatique et aromatique à la fois très spécifique et très variée.» Émilie Noël poursuit, avouant une faiblesse pour les grands classiques de la gastronomie jurassienne, comme le poulet de Bresse aux morilles et vin jaune. Mais elle apprécie aussi le vin jaune avec un Comté vieux, ou des plats asiatiques.

 ÉMILIE, VUE PAR...



Marie, responsable des ventes, véritable mémoire du Domaine où elle travaille depuis 17 ans :

« Émilie est une passionnée, toujours disponible pour partager son amour des vins, que ce soit avec nous ou avec les clients, qui sont de plus en plus curieux, connaisseurs et exigeants. Elle ne ménage pas ses efforts pour que le raisin devienne un vin apprécié et reconnu ! »



Fabrice, responsable viticole :

« Émilie est une œnologue énergique et motivée, qui insuffle une énergie positive à l'équipe, car elle sait dialoguer avec tout le monde tout en restant respectueuse. Ce qui est très agréable au quotidien. Elle a su s'imposer dans ce monde plutôt masculin et cela a été bénéfique pour nous tous. La preuve en est, la qualité constante des vins. »



 L'OBJET FÉTICHE

Émilie Noël aime beaucoup sa barrique transparente où l'on peut observer le vieillissement du Château-Chalon, une de ses cuvées fétiches. « Les fonds transparents permettent de voir le voile et de suivre le phénomène de l'évaporation du vin jaune, qui dure 6 ans et 3 mois. »

 QUELQUES MOTS D'HISTOIRE

Créé il y a 30 ans, le Domaine de Savagny appartient depuis 2002 à la Maison du Vigneron, propriété des Grands Chais de France. Le groupe, 1^{er} vinificateur privé de France, est dirigé par le puissant Joseph Helfrich qui l'a fondé en 1979, et qui est connu pour son amour des Vins du Jura.

 SES COUPS DE CŒUR



FROMAGERIE POULET
10 place de l'église, 39210 Granges-sur-Baume

L'avis d'Émilie : « J'adore cette petite fromagerie de poche, dans le tout petit village de Granges-sur-Baume. J'y vais souvent quand je fais visiter la région à des amis car il y a un point de vue superbe juste à côté. Et leur Morbier est dingue ! D'ailleurs il est souvent médaillé au Concours Général Agricole, à juste titre... »

CHOCOLATERIE L'ÉTOILE GOURMANDE
319 rue de Montbourgeau, 39570 L'Etoile



L'avis d'Émilie : « Installé à L'Etoile depuis 2010, l'artisan chocolatier Gabriel Maugein nous régale ! Il propose des grands classiques très réussis mais il a aussi une démarche originale : il peut confectionner des chocolats sur mesure. »



LA PERCÉE DU VIN JAUNE
10 place de l'église, 39210 Granges-sur-Baume

L'avis d'Émilie : « C'est un grand événement, haut en couleurs ! Pendant deux jours, les vigneron jurassiens célèbrent le vin jaune, et font déguster leur production. Cette fête franc-comtoise est itinérante et se déroule chaque année le premier week-end de février dans un village différent. »



 ÉMILIE SE MET À TABLE

UNE INTERVIEW À DÉGUSTER SANS MODÉRATION



Marie, France et Émilie.

Floriane : Vous parlez avec beaucoup de chaleur des vins du Jura, c'est l'attachement à votre région natale qui veut ça ?

Émilie : Non, je suis originaire du Centre, de Châteauroux. Mais je suis tombée amoureuse de la région et de ses vins, tellement spécifiques. C'est un champ des possibles incroyable, le Jura, avec ses cépages particuliers : le Poulsard, le Trousseau et le Savagnin...

Vous êtes œnologue, responsable de cave du Domaine de Savagny depuis longtemps ?

Je suis arrivée à la Maison du Vigneron il y a

7 ans. J'ai en commun avec Joseph Helfrich, le fondateur et dirigeant des Grands Chais de France auquel nous appartenons, un amour pour les vins du Jura, et une passion pour le vin jaune. J'ai la chance de bénéficier d'excellentes conditions pour vinifier et élever les vins du Domaine de Savagny.

Vous parlez souvent de votre équipe...

Pour moi, c'est essentiel ! Nous sommes tous très impliqués, et soudés. Nous travaillons avec la même passion, dans le même sens. Chacun fait son travail et respecte celui des autres. Il y a une

ambiance formidable entre nous, et c'est pour moi la clé essentielle de notre réussite.

Vous êtes particulièrement fière de votre médaille pour votre vin jaune Château-Chalon, dites-moi pourquoi...

D'abord parce que c'est mon tout premier millésime sur cette appellation. Tout simplement parce que le vin jaune prend son temps. L'AOC est très contrôlée : une commission passe dans le vignoble avant la récolte. La vinification est assez simple, mais l'élevage est long : 6 ans et 3 mois durant lesquels il est sous haute surveillance.

Comment ça, sous haute surveillance ?

Comme tout vin jaune, nous prélevons un échantillon dans chaque barrique trois fois par an, pour analyse et dégustation. Si l'on constate que l'évolution sous voile ne se passe pas de manière optimale, on ne peut pas le laisser devenir un vin jaune...

Que se passe-t-il alors pour les vins qui n'évoluent pas comme voulu ?

Ils sont « déclassés » et deviennent de simples vins. Soit on l'assemble avec du Chardonnay pour créer un vin du Jura tradition, soit il devient un Côtes de Jura Savagnin...

Vos Côtes de Jura sont eux aussi très récompensés au Concours Général Agricole. Comment les qualifiez-vous ?

La vinification est assez simple, les cépages rouges sont suffisamment spécifiques en eux-mêmes. Ils subissent une fermentation classique après une courte macération. Je cherche surtout à exprimer le fruit de chaque cépage... Pour le blanc, nos Chardonnay passent en fûts non neufs pendant près de 18 mois après une vinification classique en cuve.



LES MÉDAILLES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



Médailles d'Or 2015, 2016, 2017



Médaille d'Argent 2015

 J'AI AIMÉ @Floriane



 **Un peu :** Ma gêne quand j'ai découvert sur place le programme formidable que le Domaine de Savagny s'était donné la peine d'organiser pour ma venue !

 **Beaucoup :** Suivre Émilie et son équipe sur les petites routes des alentours, pour découvrir les points de vue panoramiques qu'ils tenaient à me faire voir.

 **Passionnément :** Écouter Émilie parler du Poulsard, ce cépage particulier, aussi compliqué à la vigne qu'en cave. Très anecdotique en volume, il confère beaucoup d'intérêt aux vins du Jura.

 **À la folie :** Visiter la plus grande cave à vin jaune du monde, véritable trésor.

 **Pas du tout :** Avoir attendu autant de temps pour m'intéresser aux vins jurassiens !