

ARBOIS

TOUR DU MONDE

*L'Arbois bourlingueur est de retour...
Dégustation comparée...*

À L'ARRIVÉE LE 19 FÉVRIER 2007
au DOMAINE de GRANGE GRILLARD
HENRI MAIRE - ARBOIS



Heureux qui, comme l'Arbois, a fait un beau voyage. Et puis est retourné plein d'usage et de raison. Vivre entre ses parents le reste de son âge !



A l'arrivée du camion, on ôte les scellés.



Le précieux flacon bourlingueur.



Comparaison de la robe des deux vins

Et mi février 2007 l'Arbois Tour du Monde est revenu en terre natale.

Quel sens l'Arbois Tour du Monde donnera-t-il à l'usage ? et à la raison ?

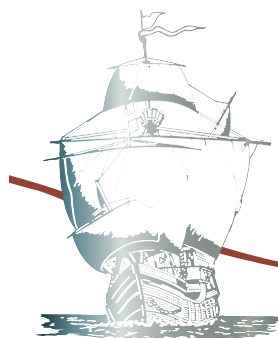
Quel fut l'effet du roulis ? des variations de température ? de la pression atmosphérique ? de l'air pur de l'océan ?

Souvent ce sont les conditions difficiles qui font l'excellence de la vigne et du vin : la vigne aime les terres inhospitalières, et puise en profondeur ses ressources. Le vin, en particulier le vin du Jura et plus précisément le vin jaune, tire de son élevage en conditions extrêmes, variations de température, absence d'ouillage et ses arômes les plus séduisants.

Les expériences précédentes menées par Henri Maire, avaient prouvé que le vin parti en tonneaux sur les mers s'était bonifié, avait évolué plus vite, avait acquis plus rapidement son âge d'or. Il était temps de renouveler cette expérience.

Le 19 février 2007, au terme du voyage de l'Arbois Tour du Monde, nous avons procédé à une dégustation au Domaine de Grange Grillard à Arbois.

Nous avons invité le meilleur spécialiste des vins du Jura : Christophe MENOZZI, Président des Sommeliers du Jura, Jean-Paul Jeunet, le restaurateur arboisien aux 2 étoiles au guide Michelin, accompagné de son sommelier et une pléiade de dégustateurs chevronnés pour donner leur avis sur cette cuvée dès son arrivée comparée à une cuvée témoin issue de la même parcelle et restée dans nos chais en Arbois.



LA DÉGUSTATION
19 Février 2007

Les commentaires de dégustation de Christophe MENOZZI, Président des Sommeliers du Jura à l'arrivée du vin en Arbois le 19 Février 2007

ARBOIS TÉMOIN



ROBE : Rouge rubis tendre avec un disque de jus de cerise, d'une belle profondeur, pastel, brillante et limpide.

NEZ : Le premier nez est d'intensité moyenne, aromatique aux notes de fruits rouges et de baies sauvages, avec une pointe d'épice, suivie d'une belle maturité comme des gelées de fruits.

Le deuxième nez plus intense, nous dévoile des arômes de cerise, groseille, framboise mûre, surmontées d'une note de poivre, de prunelle fraîche et d'un léger sous bois.

BOUCHE : Attaque vive, tannin serré mais sans fermeté, le milieu de bouche est assez puissant, l'évolution encore sur la réserve, nous dévoile peu à peu quelques arômes telles que la groseille mûre, la framboise à l'eau de vie et la cerise kirschée. La note d'épice s'affirme en bouche, poivre et une pointe d'anis, une finale légère et fraîche de sous bois.

ARBOIS PARTI EN MER

ROBE : Rouge rubis tendre avec un disque de jus de cerise, d'une belle profondeur pastel (soyeux) brillante et limpide.

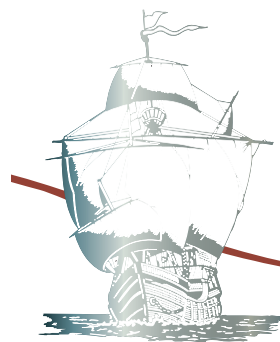
NEZ : Le premier nez est de bonne intensité aromatique aux notes de fruits rouges, baies sauvages et de sous bois, rehaussées de fruits rouges légèrement compotés. Le deuxième nez est beaucoup plus intense que le premier. Il nous séduit par sa délicatesse d'arômes de cerise et de framboise, accompagnées de baie de cassis avec une note de poivre frais moulu et de sous bois.

BOUCHE : Attaque vive sur un tannin de tapis aux grains ronds presque soyeux qui roulent sur la langue, le milieu de bouche est ample avec une belle puissance, l'évolution nous confirme que les notes des fruits sont beaucoup plus mûres que dans le premier vin. La finale est plus équilibrée, l'acidité est en harmonie avec le volume du vin, qui rehausse une touche de zeste d'orange confite.

ANALYSE

Le plus intéressant voire intrigant, c'est la matière du vin qui a évolué, cela est une certitude. L'évolution a patiné les tanins, assagi l'acidité, a légèrement surmûri les arômes des fruits et développé les épices. Dans la 1^{ère} bouteille les cépages s'entrechoquent et dans la 2^{ème} chacun a son rôle et surtout le plus remarquable, c'est la robe du vin qui n'a pas pris une ride de vieillissement, mais par contre la matière a évolué dans un temps présent.





LA DÉGUSTATION
19 Février 2007



Les commentaires de dégustation de quelques sommeliers



Philippe TROUSSARD
Finaliste du concours Sommelier - Meilleur Ouvrier de France

Les vins sont très différents. La cuvée témoin a un nez puissant, une bouche fraîche et jeune, je le servirais avec un filet de truite. La cuvée Tour du Monde a un nez subtil, une bouche explosive. A déguster avec un magret de canard.

Stéphane PLANCHE
Sommelier de Jean-Paul JEUNET, chef 2 étoiles au Guide Michelin, à Arbois

Je n'étais pas convaincu au départ, en fait je suis bluffé, la différence est vraiment sensible, incroyablement sensible. La cuvée témoin a des arômes de groseille, framboise et d'eau de vie. La cuvée Tour du Monde est un vin soyeux, il a beaucoup d'onctuosité.

Les commentaires de dégustation de l'œnologue Henri Maire et de Marie-Christine TARBY-MAIRE



Sophie VERGEAT
Oenologue HENRI MAIRE

C'est inexplicable, la différence de structure est évidente. La cuvée témoin qui avait été choisie pour son potentiel de vieillissement notamment grâce à une acidité encore bien présente et à une richesse de ses tanins, est franc, vif, fruité : framboises, cerises. La cuvée Tour du Monde a en 3 mois pris au moins 2 ans d'âge. Les tanins se sont arrondis, le vin est ample, les fruits sont plus mûrs et la robe reste lumineuse.

Marie-Christine TARBY MAIRE
Directrice générale Vins Henri Maire

C'est exceptionnel ! Comment le vin peut-il évoluer autant ? C'est vraiment ce qui fait le plaisir et la grandeur du vin. Le vin est un produit vivant. La cuvée témoin est encore réservée mais toute la richesse est en elle. Elle dégage une grande sensation de fraîcheur. La cuvée Tour du Monde tapisse immédiatement toute la bouche, y compris le palais. Je la trouve aérienne, en même temps elle s'est affirmée ; elle a un bouquet plus mûr, plus puissant, une présence en bouche totale. C'est incroyable et c'est un vrai bonheur.