Domaine Frédéric Lambert - Les Gryphées

Domaine	Domaine Frédéric Lambert
Pays et région d'origine	France - Jura
Dénomination	Côtes du Jura
Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Les Gryphées
Millésime	2019
Cépages	Chardonnay
Elevage	Elevage en fûts de chêne (1/3 de neufs)
Prix	19,00 € **17,80 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Nos amis le savent très bien, nous adorons cette belle région du Jura. Nos caves respectives débordent de ces cuvées hors du commun. Nous cherchions depuis très longtemps un beau vin abordable à vous présenter. Après avoir harcelé Frédéric, il a accepté de nous vendre quelques bouteilles de cette merveilleuse cuvée Les Gryphées. Œnologue de formation, Frédéric a commencé à acheter des vignes en production et des terrains dès 1993. L'installation s'est faite dix ans plus tard et l'exploitation compte désormais 7 ha, comprenant tous les cépages jurassiens, vendangés manuellement.

Caractéristiques du vin

Le mode de vinification fait que nous sommes en présence d'un vin d'une très grande finesse avec une minéralité de type "pierre à fusil", de couleur paille aux reflets bronze. Intense, le nez dévoile vite ses charmes: abricot, orange confite, pomme verte et réglisse; cette palette olfactive est complétée par une bouche grasse qui affiche une forte présence aromatique dans les tons de miel, de fleur d'acacia et de réglisse; la finale est géniale et très longue. Un grand vin que nous adorons.

Consommation et garde

Ce chardonnay ouillé a une structure qui fait que l'on peut boire ce vin dès son plus jeune âge (après carafage), mais il peut aussi être oublié en cave et évoluer vers la minéralité (2030).

Température de consommation idéale: 8 à 11 °C

Accord Mets vin: Vin de cuisine assurément. Il sera parfait avec des escargots à l'ail, une côté de veau de lait aux morilles, ou une belle truite aux amandes. Bien sûr, et cela va sans le dire, il accompagnera tous les fromages jurassiens !

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du vignoble jurassien !

L'occasion fait une nouvelle fois le larron ! En effet, comment ne pas aborder les vins du Jura pour cette fiche ! Cela fait tellement longtemps que l'on attend cette occasion qu'on ne va pas se priver !

Petite région (moins de 2000 ha de vignes, pour info, la région de Bordeaux, c'est 150.000 ha !), restée longtemps méconnue, le vignoble jurassien est en pleine renaissance. Fière de ses origines, une nouvelle génération de vignerons est en train de faire éclater au grand jour la qualité exceptionnelle et la grande diversité des vins de cette petite région. Doté d'une grande diversité de terroirs, le Jura produit des vins rouges et blancs très originaux à partir de cépages autochtones, poulsard (appelé ploussard à Pupillin) et trousseau, faibles en couleur, riches en tanins, fruités et surtout gouleyant. Vinifié seul, ce dernier peut parfois atteindre la finesse d'expression de certains grands bourgognes. Mais le grand vin universel de la région est assurément blanc. Les chardonnays vinifiés seuls trouvent dans certains terroirs d'Arbois et du sud des côtes du Jura une expression originale, puissante et savoureuse qui peuvent rivaliser, pour les meilleurs, avec l'excellence d'un grand Bourgogne Blanc, tout en restant a des prix bien plus raisonnables.

Toutefois, le cépage le plus emblématique est sans conteste, le savagnin qui se révèle exceptionnel, riche en alcool naturel et en acidité, et susceptible de prendre le voile. Entendez par là que les bactéries locales forment un voile bénéfique dans la barrique, qui va protéger le vin jusque six longues années et lui permettre d'approfondir lentement ses saveurs. Ailleurs, on obtiendrait du vinaigre, ici on élabore le vin jaune, aux arômes inimitable de noix et de morilles. De plus en plus, les vignerons s'essayent au savagnin ouillé, démontrant qu'on ne peut nullement réduire son expression à celle résultant du travail oxydatif entre l'air et le vin pendant l'élevage. Le savagnin apporte désormais la preuve de son extraordinaire capacité d'adaptation, offrant de grandes expressions de terroir et donnant des vins aptes à se bonifier au vieillissement. On le redécouvre aujourd'hui «ouillé», vinifié pour préserver son fruit et sa fraîcheur, ou bien longuement élevé, avec ou sans ouillage, apte à transcender le caractère variétal pour retranscrire les nuances des terroirs.

Vous l'avez compris, nous adorons ces vins, mais ils ont malheureusement un défaut majeur: leur rareté. 2000ha, c'est beaucoup trop petit pour satisfaire tout le monde et nous peinons en conséquence à vous en faire découvrir plus souvent. De plus la rareté impactant le prix, ce n'est pas simple de trouver des vins en dessous de 20eur dans cette région. Profitez-en donc d'autant plus !

Ce que j'ai pensé de ce vin

- Ok, mais bof
- Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait
- Une belle découverte
- Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts
Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?
Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be