



Une cuvée « 200 % Jura » en fûts de chênes du massif

Jura. Benoit Badoz, vigneron de père en fils à Poligny, a inventé une cuvée qu'il surnomme la « 200 % Jura ». Ce savagnin blanc a été mis en fût dans des tonneaux faits avec des chênes coupés dans le massif.

Edouard Badoz, n'a qu'un an et demi mais il a déjà sa propre cuvée. Un savagnin blanc, issu du cépage typique du Jura mais qui n'est pas tout à fait comme les autres puisqu'il a mûri, a été vinifié et élevé dans des tonneaux en bois de chênes issus du massif jurassien, comme du temps de ses ancêtres.

« La tradition est une innovation qui réussit ! »

L'idée a germé il y a plusieurs années déjà dans l'esprit de Benoit Badoz, vigneron à Poligny de père en fils depuis 1659 (son père Bernard a lancé la Percée du Vin jaune). Il s'est lancé en 2011 dans ce vin qu'il surnomme « le 200 % Jura ». « On a choisi un savagnin, une cuvée traditionnelle, mais au lieu de l'ouiller en cuve, on l'a mis dans une barrique faite en bois de chênes provenant du massif jurassien. Leur bois, supérieur, a un grain plus fin. En général, les tonneliers de Bourgogne travaillent avec du bois du massif central. On a commandé ces fûts à nos fournisseurs, qui nous ont garanti leur provenance. Le vin a vieilli 18 mois dans ces fûts et quand on l'a mis en bouteille, Edouard est né ! On lui a donc donné son nom. » Sa soeur aînée, Victoria, avait déjà la sienne.

Le résultat est un vin entièrement made in Jura, comme « dans le temps ». Bernard Badoz s'en souvient comme si c'était hier : « Le père Badoz faisait faire ses tonneaux, les "foudres". Il me disait toujours que son ami Tony Girod, qui tenait la scierie de Poligny, lui disait : "Prends du bois d'en haut, le grain est fin, c'est avec ça qu'on fait les meilleurs tonneaux !", raconte-t-il.

« À l'époque, il se fournissait au "bois d'en haut" de Poligny, au-dessus des monts de Vaux, où se trouvaient les meilleurs chênes, vieux de 150 ans, utilisés en menuiserie. C'étaient ceux-là que les anciens affectionnaient, il n'y avait pas besoin de les étuver. »

Derrière cette bouteille nouvelle génération se cache une différence, une volonté de se démarquer chère à Benoit Badoz. Un leitmotiv pour le jeune vigneron qui a fait ses classes entre la Bourgogne, la Californie et l'Australie. « J'aime l'innovation, mais ce n'est pas évident dans le vin car c'est un univers qui repose sur la tradition. La tradition est une innovation qui réussit ! ». Cette cuvée « confidentielle » reste un produit rare : à peine un millier de bouteilles est produit par millésime. Un petit luxe made in Jura accessible pour 25 euros, et que le Domaine Badoz continue dès les prochaines vendanges. ■

Delphine Givord



■ Edouard, dans les bras de son papa Benoit, a déjà sa cuvée, mûrie dans des tonneaux du massif jurassien. Photo Delphine Givord

Le sommelier Christophe Menozzi lui prédit « un avenir de grand vin »

Christophe Menozzi, chef sommelier au Château de Germigney, maître sommelier de France sacré meilleur sommelier du Jura et de Franche-Comté, a goûté la cuvée Edouard 2011 et a transmis son verdict au Domaine Badoz. Il parle, entre autres, d'« une attaque impressionnante, nerveuse et fraîche en bouche. Un léger tanin de minéralité, feutré d'un grain de bois subtil » et remarque : « Ce n'est pas encore un grand vin, il faut attendre entre trois à cinq ans. Cela va permettre d'avoir une maturité complète. [...] Ce savagnin dynamique a un avenir de grand vin. Dans deux à trois ans, à l'aveugle, "cela va faire mal". Un vin 100 % made in Jura, bravo à Benoit. » Il conseille de le servir à 9 ° afin de le déguster à une température ambiante de 11 ° et recommande de l'accompagner de Saint-Jacques poêlées, de céleri truffé, beurre noisette et chips de racine, de langoustine en raviolis au beurre de vin jaune ou de merlan aux jeunes poireaux.

Un vin, un plat

Mousseline de carpe au fumet de Poulsard et à l'échalote confite

Vin conseillé : Arbois ou Côtes du Jura, cépage Poulsard à servir entre 11° et 13 ° sortie de cave.

Ingrédients : 1,2 kg de filets de carpe, sans peau et désarêtés, 6 œufs entiers, 50 cl de crème liquide, 6 échalotes lavées, 1 échalote ciselée, 1 bouteille de Poulsard, 1 bouquet garni, sel, poivre, 150 g de beurre, 25 cl d'huile de tournesol, 25 cl d'huile d'olive.

La recette : Prendre une casserole, mettre les échalotes entières au fond, ajoutez les deux huiles et laissez mijoter très doux pendant 3 heures.

Confection de la mousseline de carpe : Mixez les filets de carpe au mixeur avec les œufs et la crème liquide, 60 g de sel et 24 g de poivre moulu.

Passez au tamis. Moulez dans 6 godets aluminium de 10 cm de diamètre huilés. Mettre au bain-marie et faire cuire dans un four chaud à 180 °C pendant 1 heure. Confectionnez le fumet de Poulsard.

Faire suer l'échalote ciselée avec 25 g de beurre, mouillez au vin de Poulsard, ajoutez le bouquet garni et laissez réduire de moitié. Passez au chinois étamine. Montez avec le reste de beurre, puis assaisonnez suivant votre goût.

Recette créée par Emmanuel Dumont, chef de la Table des Halles à Besançon.

[EN IMAGE]

Frangy-en-Bresse : la Cuvée du redressement s'arrache

La Cuvée du redressement vendue lors de la fête de la rose à Frangy-en-Bresse fait désormais partie de l'histoire politique. Depuis le 24 août, elle a fait parlé d'elle et aurait, dit-on, accéléré la chute du ministre Montebourg.

Le palais de l'Élysée et Matignon ont peu apprécié la petite phrase de l'homme à la marinière : « Je vais lui envoyer une bonne bouteille au Président. » Cette cuvée du Redressement commandée spécialement à la petite cave de Bissey-sous-Cru chaud, en côte chalonaise par les organisateurs de la



■ La Cuvée du redressement n'a pas maintenu à flot Montebourg.

Photo Le JSL

Fête de la rose, ce sont 1 000 bouteilles. 500 de blanc, 500 de rouge. Elles étaient en vente exclusivement lors du rendez-vous de Frangy. Mais depuis le limogeage de Mon-

tebourg et le changement de gouvernement, la petite cuvée désormais collector attire les amateurs.

À Frangy-en-Bresse, toutes les bouteilles de la désormais célèbre cuvée n'ont pas été écoulées. Mais Denis Lamard, président de la fête de la rose, confirme l'engouement : « On a beaucoup de demandes qui arrivent de partout en France, mais on n'a pas envie de s'improviser négociants en vin. On va réfléchir ensemble à ce que l'on peut faire des bouteilles restantes. »

Une vente aux enchères est l'une des options envisagée. Autre effet du « buzz » autour de la cuvée, la prestigieuse Revue des Vins de France a prévu d'y consacrer un article.

