

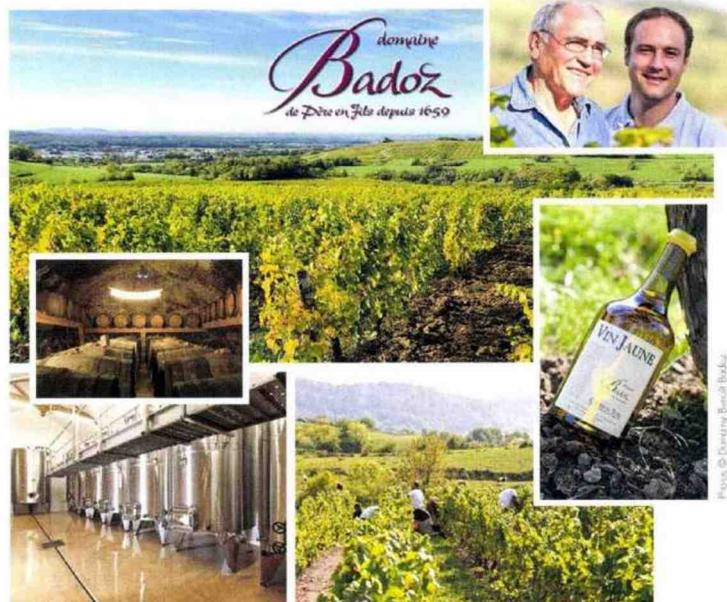
■ SOMMELLERIE - DOMAINE ■

Domaine Benoît Badoz à Poligny (39)

UNE BELLE EXPRESSION DES CÔTES-DU-JURA ET DU VIN JAUNE

Situé à Poligny, en plein cœur du vignoble du Jura, dans la belle région du « Revermont » qui offre une géographie vallonnée au pied des premiers contreforts du massif jurassien, le domaine Benoît Badoz produit deux sortes de vins : une catégorie traditionnelle révélant les arômes puissants d'un terroir particulier, parfaite pour accompagner une cuisine régionale à l'identité affirmée, et une catégorie nouvelle génération, des vins à forte personnalité qui peuvent s'enorgueillir d'escorter des mets de haute gastronomie.

Le domaine Benoît Badoz est une maison familiale depuis 1659, ce qui représente dix générations de père en fils. Au début du XX^e siècle, Pierre Badoz, le grand-père de Benoît, a restructuré le domaine sur le terroir des « Roussots », réputé pour la qualité de ses sols. Et en 1970, son père Bernard s'est engagé dans un programme de plantation de cépages adaptés aux différents types de sols du domaine : un travail de sélection rigoureuse ayant pour but d'élaborer des vins haut de gamme obtenus par l'expression combinée du terroir, du climat et des cépages. Et c'est tout naturellement que Benoît a repris le domaine en 2003 pour perpétuer la tradition et vivre lui aussi cette passion transmise par ses aïeuls, mais en apportant sa patte. Après un BTS obtenu



Photos © Domaine Benoît Badoz

au lycée viticole de Beaune suivi d'une formation sur le terrain des plus grands domaines (Carillon à Puligny-Montrachet puis Petrus à Pomerol), il part travailler à l'étranger dans d'autres vignobles. À son retour, il reprend les rênes de la propriété et donne une orientation différente en créant, à partir de cuvées issues de la sélection des générations précédentes, une gamme plus personnelle de grands vins du Jura à l'expression particulière. La production a ainsi évolué en fonction de la demande.

deux et le bêchage des rangs non engrangés garantissent le respect des sols et de l'écosystème en favorisant la captation de l'humidité par la bonne herbe et, par la même occasion, la limitation de l'érosion et facilitant également le passage du tracteur.

■ VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

La construction de nouveaux chais de vinification et d'élevage répondant aux dernières normes environnementales a fait évoluer le domaine, lui permettant d'affiner les arômes des vins par la maîtrise des températures afin de conserver toute la typicité du terroir. Quant au vieillissement, le domaine possède plusieurs caves en pierres naturelles situées en sous-sol, qui permettent à la fois le vieillissement en cave sèche à température variable de différentes cuvées comme le mystérieux vin jaune, ou en cave fraîche et profonde pour les blancs, les rouges et le vin de paille.

■ TERROIR ET SAVOIR-FAIRE

Situé sur le terroir des « Roussots » et des « Grands Roussots », le sous-sol du domaine renferme ces argiles bleues, grises et rouges, issues des marnes du Lias, du Trias et des éboulis calcaires du Bajocien. La marnie bleue est la terre de prédilection du cépage savagnin avec les raisins duquel on fait le vin jaune.

Le domaine pratique la viticulture biologique depuis 2012 et est certifié depuis 2019. La conduite de la vigne est en lutte raisonnée. Les vignes sont cultivées dans le respect des équilibres naturels, sans insecticides ni engrains chimiques. L'apport d'éléments organiques (agrémentés en agriculture biologique), l'enherbement un rang sur

■ VINS ROUGES ET BLANCS, ET UN VIN MYSTÉRIEUX : LE VIN JAUNE

Le domaine produit exclusivement des côtes-du-jura, issus des cépages tressot, poulsard ou pinot noir pour les rouges, chardonnay (très jolie cuvée « Arrogance »).

REPÈRES

Exploitation :	10
Cépages :	5
Appellations :	1
Cuvées :	15
Production :	60 000 bouteilles
Fourchette de prix :	9,50 € à 35 €
Nombre d'employés :	3 + saisonniers
Export :	22 % (USA, Canada, Angleterre, Belgique, Allemagne, Norvège, Suède, Tchécoslovaquie, Hong Kong, Japon, Chine, Italie, Grèce, Émirats arabes unis, Danemark, Suisse)
Présence dans les maisons étoilées :	8

UN ACCORD METS/VIN À LA LOUPE

« Déclinaison autour du homard : les pinces en ravioles, la queue passée au beurre, sauce au vin jaune, citron noir iranien »

Dans ce restaurant, les plats sont évidemment conçus avant tout pour le goût mais on n'y oublie pas l'harmonie entre les formes et les couleurs. N'oublions pas que nous sommes au pays de Courbet et que c'est presque un devoir pour le chef Jacques Barnachon de créer des assiettes un peu comme des tableaux, en hommage. Au niveau du goût, le chef aime que des saveurs inattendues se croisent avec les saveurs de terroir pour provoquer des sensations rares. Toujours de saison, sa cuisine est originale, fine et inventive. C'est pour lui « une passion » et il a d'ailleurs publié un livre au titre éponyme. Ainsi, associer le côté iodé et charnu du homard avec une sauce au vin jaune aux arômes typiques s'est imposé à lui. Pour le sommelier Valentin Perdrizet, un plat de la région doit s'accorder avec un vin de la région. Il a donc élu un côtes-du-jura « cuvée Édouard » de 2014 de Benoît Badoz. Il précise : « *j'ai choisi cette cuvée de Benoît pour son expression singulière du terroir, un savagnin ouillé donc non oxydatif, élevé en fût. Cela rappelle les vins de la Côte de Beaune tout en restant dans le terroir jurassien. Il y a de la rondeur, un boisé bien intégré, des fruits jaunes bien expressifs, une touche florale, c'est très complexe et on termine avec des notes légèrement citronnées pour ramener la fraîcheur et donner un vin harmonieux et équilibré ! On est sur un très bel accord avec ce plat signature de Jacques Barnachon qui nous fait apprécier le côté terroir jurassien avec la sauce au vin jaune.* »

pour accompagner poissons et crustacés) et savagnin (cépage identitaire du Jura) pour les blancs.

Puissant et racé, le vin jaune produit à partir des raisins du cépage savagnin doit vieillir au moins six ans et trois mois en fûts de chêne, sans compenser la partie évaporée

durant le vieillissement. Un voile se forme à la surface du vin et le protège de toute oxydation, d'où son autre nom de « vin de voile ». Épicé avec des arômes de noix et de rancio, il accompagne idéalement le poulet ou le coq au vin jaune, les plats à la crème et aux morilles et le comté.

Vin : Côtes-du-jura « cuvée Édouard » 2014 de Benoît Badoz
Restaurant : L'étang du Moulin* à Bonnétage (25210)
Chef : Jacques Barnachon
Sommelier : Valentin Perdrizet



Le domaine produit également du macvin blanc, un vin de liqueur (le seul à être issu d'une eau-de-vie de marc et non de vin), un macvin rouge et un vin de paille (vin liquoreux naturellement doux, assemblage de savagnin, chardonnay et poulsard). ■ Blandine Vié