POLIGNY

Un whisky au savagnin issu des fûts de la cave Badoz

Du whisky à base de vin du Jura ? L'idée n'est pas nouvelle, mais fait des émules. Un affineur bordelais vient d'embouteiller sa première cuvée éphémère de whisky finition savagnin. C'est dans le caveau Badoz qu'il a trouvé les tonneaux dans lesquels son whisky a terminé sa maturation.

Benoît Badoz ne l'a pas encore goûté. L'an passé, il a vendu sept tonneaux, dans lesquels a sommeillé du vin jaune durant des années, à un affineur de whiskies bordelais. « On m'avait déjà demandé des tonneaux cent fois, j'ai toujours dit non, raconte le viticulteur polinois. Les fûts, on les use jusqu'au bout. » Dans le caveau, certains tonneaux sont âgés de plus de 80 ans, ils datent encore de l'époque où son grand-père était actif. Aymeric Roborel de Climens, œnologue, a monté son entreprise d'affinage de whiskies en 2019 à Bordeaux. Il a mis trois ans à trouver des tonneaux de savagnin. « On ne se sépare pas facilement de ses vieux fûts de vin jaune », confirme-t-il. L'affineur achète l'orge malté, brassé puis distillé en Alsace. La dernière étape consiste à l'élever en fûts. « La phase de maturation dure deux ans et demi ou trois ans, indique-t-il. 80 % de l'élevage est fait dans des fûts qui ont déjà contenu du whisky et 20 % dans des neufs. »

C'est durant la dernière étape de finition qu'il fait reposer son whisky dans des barriques de vins. L'an passé, il a réparti sa production dans trois tonneaux utilisés jusqu'alors pour le savagnin, durant dix mois. La production vient d'être embouteillée. L'affineur veut finir ses whiskies uniquement dans des tonneaux qui ont élevé des vins français. « C'est formidable, car c'est un grand réservoir sans fin, rien qu'à Bordeaux il y a 57 appellations et ce n'est qu'une partie du vignoble », se réjouit-il.

Les pores du bois imprégnés de vin jaune libèrent leurs arômes dans le whisky

Pour Benoît Badoz, le whisky finition savagnin permet d'agrandir la notoriété de l'élixir jurassien. « Ça reste un vin français noyé dans les autres, appuie-t-il. Le vin jaune reste jurassien, il y a un gros boulot à faire pour protéger l'origine, même si c'est un produit d'appellation d'origine contrôlée (AOC). On souhaite que ce soit une appellation d'origine protégée (AOP). On s'est déjà fait accaparer le terme "vin de paille" en Corrèze. Il y a beaucoup de vins de voile dans le monde, notamment en Espagne. Il faut qu'on préserve notre identité. » L'intérêt des affineurs ne l'étonne pas puisque le bois du tonneau révèle un concentré d'arômes. « On laisse le vin six ans en fût de chêne, il y a une évaporation naturelle qui représente un tiers en six ans. On ne remplit pas le fût, le vin entre en contact avec l'oxygène. Le vin subit une oxydation lente et a acquis un goût de noix, de curry, dépeint-il. Il y a un gros échange d'air entre le bois et l'oxygène. Les pores du bois sont imprégnés de vin jaune. » Et l'affineur de whisky de confirmer : « Je cherche du bois bien imbibé de vin, car le whisky a tendance à absorber, détaille-t-il. C'est un whisky clivant. Un amateur de vin jaune s'y retrouve. Il y a un côté raisin de Corinthe et oxydatif. »

Benoît Badoz aimerait lui aussi produire du whisky au vin jaune. « La vigne a ses limites, on produit quatre fois moins qu'en 2018 », décrit-il. Pour lui, impossible de s'agrandir, Les Roussots, les terres du domaine Badoz, sont entourées de prairies où paissent des montbéliardes. « Il y a plus de vingt ans, mon père et un copain voulaient déjà aller dans une distillerie en Écosse pour mettre du whisky dans des fûts de vin jaune », raconte-t-il. Ce serait peut-être l'occasion de réaliser le rêve du paternel. En attendant, pour les gourmands, quelque 1 300 bouteilles de whisky finition savagnin attendent des papilles curieuses.

Maryline CHALON

Benoît Badoz a vendu sept fûts de savagnin à un affineur de whisky à Bordeaux et six fûts de vin de paille à un brasseur de bière dans l'Ain, l'an dernier. Photo Progrès/Maryline CHALON

Aymeric Roborel de Climens a réalisé une première cuvée éphémère de whisky finition savagnin. Il renouvellera sa gamme en fonction de la demande des consommateurs. DR Arnaud BRUKHNOFF

REPÈRES

À Bletterans, la brasserie Rouget de Lisle confectionne déjà des whiskies jurassiens, maturés dans des tonneaux de vins jaunes, de paille ou encore de macvin. Bruno Mangin a fait le pari de laisser le whisky toujours dans le même tonneau et durant six ans minimum. En 2021, il en a vendu 50 000 exemplaires.

EN BREF

POLIGNY

Une chasse aux œufs dans les vitrines des commerces

« L'objectif était que les clients fassent le tour des vitrines et récupèrent les lettres pour former la phrase de Pâques et, à travers elle, découvrir les magasins de Poligny », explique Julien Roueire, vice président de l'Union des commerçants et artisans de Giat (UCAG). Une chasse au trésor géante dans l'ensemble des rues de Poligny et plus de 36 vitrines à visiter.

Plus de cent personnes ont joué le jeu et ont retrouvé la phrase de Pâques. « Nous sommes très agréablement surpris du succès de l'opération, les gens ont vraiment joué. Il y a eu un réel engouement », se réjouit le vice-président.

Un œuf de trois kilos aux couleurs du comté confectionné par la pâtisserie *Les plaisirs sucrés* était à gagner lors de cet événement. Après un tirage au sort parmi les cent réponses, Clément Montuelle en est l'heureux gagnant. « Sa grand-mère habite à Poligny, mais lui habite à Torpes.

Après être allés voter lors de l'élection présidentielle, ils ont fait le tour des commerces et ont gagné l'œuf en chocolat », s'enthousiasme le propriétaire du Casta. Pour les autres, huit autres lots type paniers garnis étaient à gagner. Une réussite permise par l'entrée de nouveaux commerçants dans l'UCAG et leurs investissements. Un succès qui appellera une nouvelle édition en octobre.

L'œuf en chocolat à remporter lors de la chasse aux œufs était couleur comté. Photo Progrès/Simon PHILIPPE