

# Demain, le vin jaune fera sa percée. Hommage!



Dominique Coumaros. Pour le caviste genevois, le vin jaune serait une forteresse face à la mondialisation du goût. (STEEVE IJUNCKER)

## VITICULTURE

Le plus mystérieux des breuvages français sera célébré tout le week-end dans son Jura natal. Occasion de louer sa sublime singularité.

JÉRÔME ESTÈBE

Une prière en préambule. Ne confondez pas vin de paille et vin jaune. Ça fait mal. Certes, ce sont l'un et l'autre des blancs jurassiens. Mais à peine moins dissemblables que les fraises Tagada et le camembert. Le vin de paille est sucré, tout doux, tout aimable. Le vin jaune est sec comme un coup de trique, altier et intimidant. Après six ans de réclusion en tonneau, le millésime 2001 du dit breuvage sera baptisé ce week-end (*voir ci-dessus*). Plongeons donc dans une légende bachique.

### Processus magique

Voilà un bien drôle de jus en vérité, membre de la fascinante famille des vins de voile, ou vins oxydatifs - mais pas oxydés - comme le xérès andalou. Quelques explications. Ne zappez pas; c'est pittoresque. Issu du seul cépage *savagnin* (que l'on nomme *païen* en Valais), le jaune passe donc six ans minimum en tonneau. Anomalie:



**Clavelin.** Soit la bouteille de 62 cl du vin jaune. Une singularité de plus.

le fût n'est pas empli complètement. Il n'est pas *ouillé*. Ailleurs, ça ferait presto du vinaigre. Dans le Jura se développe, à la surface, du vin, une pellicule grisâtre, le fameux voile que l'on percera ce week-end, qui va permettre une oxydation ménagée. Et participer à la naissance du miraculeux «goût de jaune».

Il y a évidemment un côté magique dans cette affaire-là. «On sait comment ça se passe, mais pas exactement pourquoi», résume le mirobolant vigneron d'Arbois Stéphane Tissot. «D'ailleurs, seul le savagnin prend correctement le voile. Avec le chardonnay, on a vite des problèmes.» Caviste genevois de la rue des Vieux-Grenadiers, Dominique Coumaros voit en le vin jaune «une forteresse face à l'œnologie triomphante». Bigre! «C'est un des rares vins français qui résiste aux modes, à la standardisation, à l'internationalisation du goût», s'enthousiasme le caviste. «Il faut dire que ce mode de vinification dépasse un peu l'entendement scientifique. Pour l'œnologue, la levure du jaune, c'est un peu le diable.»

Il est vrai que le bouquet que l'on hume dans un grand vin jaune aujourd'hui n'est sans doute pas différent de celui dont

## Trouver ces vins divins à Genève

Le vin jaune ne coule pas à flot chez les cavistes genevois. Quelques pistes tout de même.

Au Goût du vin, rue des Vieux-Grenadiers Dominique Coumaros propose deux millésimes, 96 et 97, du remarquable Domaine Montbourgeois pour une cinquantaine de francs. Attention: horaires saugrenus. Mais caviste inspirant. Chez Lavinia, ex-Cité des Vins, on a choisi le Domaine Dugois à Arbois. Pendant que la Maison des Vins, avenue de Frontenex, vote pour le Do-

maine de la Pinte (1995 et 97). Quant au Passeur de Vin, rue de Zurich, il importe l'émouvant vin jaune de Jean-François Ganevat, millésime 99.

Stéphane Tissot, vigneron épanté d'Arbois, a ses bouteilles de jaune aux quatre coins de la ville. Chez Blavignac, à la Cave du Palais de justice et au Caveau de Bacchus aussi, avec sa légendaire cuvée «111» (1997), ainsi baptisée à cause de son élevage de... 111 mois. Prix solide mais breuvage d'exception. **JEST**

se délectaient nos aïeux il y a 150 ans. Un bouquet saisissant mêlant notes de noix fraîches, morilles et curry. Un bouquet qui exige un brin d'éducation des naseaux. «Il faut de la maturité et de la culture pour le comprendre et l'aimer. Voire même une dose de masochisme, tant il est éloigné des vins confortables d'aujourd'hui», s'amuse Coumaros.

### Méditation et extase

L'estimable blogueur jurassien Olif (*voir ci-dessous*) enfonce le même clou: «C'est un vin de rêverie, de méditation, pas vraiment facile d'accès. Il faut apprendre à trouver son plaisir.» Mais quand le plaisir est là, on frise l'extase. «Il s'agit d'un blanc puissant, riche, démonstratif, mais jamais plombant grâce à son acidité», note Steve Betts-

chen, du Cave SA, à Gland. «Et puis, une fois ouvert, il ne cesse de changer dans le verre. Passionnant.»

Capable d'enjamber les siècles en cave sans prendre une ride, brillant compagnon de la table (nickel sur un vieux gruyère, foie gras, volailles et on en passe), abordable tarifairement (compter une cinquantaine de nos francs), le vin jaune pourrait être l'un des secrets les mieux gardés de la viticulture mondiale. Il faut donc filer instamment à sa découverte le long des Côtes du Jura, du vignoble de l'Etoile à celui d'Arbois via le prestigieux Château-Chalon. Aller taper à la porte des meilleurs vigneron, chez Macle, Puffney, Gahier, Ganevat, Rolet, Labet et vingt autres, dont les chais cachent des trésors. Jaunes, les trésors.

## Percée: mode d'emploi

Ce week-end, pour la douzième fois, le Jura célèbre donc la Percée du vin jaune. Soit le baptême désormais rituel et très couru du millésime mis en tonneaux six ans plus tôt. Le 2001 en l'occurrence. Vous suivez? Cette année, la fête s'articule sur deux villages voisins, Vincelles et Sainte Agnès, dans le Sud Revermont, à 10 km de Lons-le-Saunier et une heure et demie de Genève.

Le menu? Chémé et varié. Un concours de cuisine avec figure imposée (le poulet au vin jaune). Une vente aux

enchères de vieux millésimes. Le traditionnel cortège dominical des vigneron, suivi de la non moins traditionnelle messe. Sans oublier, dimanche à 11 h, la cérémonie de la Percée proprement dite.

Tout le week-end aussi, plus de 80 vigneron jurassiens, dont quelques phénix, font déguster leurs vins. L'occasion de plonger ses narines dans des breuvages hors normes, que l'on ne recroisera pas de sitôt. (*jest*)

■ Rens. [www.percée-du-vin-jaune.com](http://www.percée-du-vin-jaune.com)

## Gare au terroiriste!

Maints sites sur la Toile glosent des vins du Jura en général et du jaune en particulier. Le blog *d'Olif*, pourtant, s'est profilé au fil des ans comme la référence en la matière. Olif, c'est Olivier Grosjean, débonnaire gynécologue de Pontarlier, «terroiriste hédoniste jurassique», selon l'auto définition. Passionné de vin et dégustateur averti, il tutoie le vignoble de sa région, court les chais et sait comme nul autre coucher sur son clavier la grandeur des blancs oxydatifs.

Loin de se cantonner pour-

tant aux frontières jurassiennes, le blogueur fait montre d'une grande curiosité bachique, en particulier pour les vins naturels, mais pas seulement. Il se balade ainsi régulièrement dans les vignes suisses, ce qui n'est pas exactement une habitude chez les œnophiles tricolores.

Il est drôle, l'Olif. Pertinent, influent et un rien iconoclaste aussi. Sa croisade? «Parler du vin autrement.» Moins de jargon. Plus d'émotion. Beau programme. Notre suffrage lui est acquis. (*jest*)

■ <http://olif.typepad.com/>

[www.tdg.ch](http://www.tdg.ch)

INFO EN CONTINU

VIDÉO

LOISIRS

16:30

TOP SLURP AVEC ESTÈBE

## L'affriolant poulet aux morilles et vin jaune



Chaque semaine, une balade sur le blog Top Slurp. Au menu: jurassic poulette et jurassics joues de lotte. Bref, vin jaune à tous les étages.

Parmi les plats légendaires du répertoire, le poulet au vin jaune, à la crème et aux morilles tutoie le slurpisme absolu. Because la saveur sublime de chacun de ses ingrédients, outre participer à un ensemble ébouriffant d'harmonie, paraît décuplée par l'opération du Saint-Esprit. Magique.

On s'en lamperait bien une marmite tous les jours. Sauf que cette recette-là coûte bonbon. La morille douille, le vin jaune itou. Et il serait criminel de mitonner ça avec un poulet abruti en batterie. Il nous faut une bête ferme et bien élevée, en Bresse par exemple. Ou pourquoi pas une Bourguignonne à pattes noires, un rien plus abordable et tout aussi comestible. Quant à la technique, elle nous vient du sourcilleux et monumental *Inventaire du patrimoine culinaire français*, entreprise universitaire de recensement des produits et recettes tricolores en 24 volumes. On a juste allégé l'affaire, manière de pouvoir sauter dans notre slim quand bon nous semble.

Bon, on vous fait le film. Prête ma poule? Moteur... action!

Mettez un bon paquet de morilles sèches (60 grammes au bas mot) à réhydrater dans de l'eau. Eau qui aura son rôle à jouer plus tard. Coupez le poulet en huit, réservez la carcasse et virez la peau, en tout cas sur les blancs. Réunissez les morceaux dans un sac de plastique

avec du sel, du poivre et un peu de farine. Shakez. Puis colorez à peine les morceaux dans une cocotte, sans acharnement, avec une bonne motte de beurre (la doctrine préconise 80 grammes, la moitié suffit amplement). Coiffez avec la carcasse, couvrez et expédiez au four, préchauffé à 210°, pendant vingt minutes.

### Le cœur du démon

Pendant ce temps, filtrez l'eau des morilles, qui doit être aussi noire que le cœur du démon. Sortez la bête du four, dégraissez un poil le fond de la cocotte s'il le faut, éjectez la carcasse, remettez sur feu pèpère et déglacez avec une demi-bouteille de vin jaune. Noooooon, pas du vin de paille. Du vrai vin jaune, du jurassien, sec, noble et sauvage. Puis ajoutez un verre de l'eau noire des morilles, 4 décis de crème fraîche (la doctrine préconise le litre, la doctrine ne pense pas à notre slim) et les morilles. Mélangez et laissez doucement glouglouter à découvrir une demi-heure. Goutez. Rectifiez l'assaisonnement. Et oubliez à feu microscopique jusqu'à l'heure du miam.

La fière volaille se sert avec du riz ou des pâtes fraîches. Et s'arrose, of course, d'un vin jaune d'Arbois ou de Château-Chalon. Nous, on a fondu pour un étourdissant clavelin du Domaine Berthet-Bondet datant des vendanges de 1989, dont la persistance nous titille encore les bajoues une semaine après absorption. Chouette sensation, va sans dire.

<http://jeromeestebe.blog.tdg.ch>

## Joues jaunes de lotte

Le Jura, c'est sympa. Mais loin de la mer. L'autre jour, pris d'une subite compassion pour le petit peuple jurassique, qui aimerait tant se dorner la pilule sur le sable fin, on a modestement cuisiné un plat qui rapproche la Franche-Comté de l'océan. Trop fort.

Voilà donc des **joues de lotte au vin jaune et noisettes**, la recette magique grâce à laquelle on entend le ressac à Arbois et on sent la marée à Lons. Payez-vous des joues de lotte (120 gr par cavité buccale à nourrir), de la crème, une bouteille de vin jaune et des noisettes (neuf noisettes par cavité buccale à nourrir).

Puis, rentrez chez vous en chantonnant un vieil air de Graeme Allwright, barde un brin oublié qui œuvra naguère

pour le rapprochement des peuples et continents.

Faites rôtir les noisettes, virez grosso modo la peau et écrabouillez grossièrement au pilon. Rincez les joues. Essorez avec passion. Assaisonnez. Faites-les sauter à la poêle six-huit minutes. Réservez au chaud.

Dégelacez la poêle avec un déci et demi de vin jaune. Laissez réduire. Liez d'une bonne grosse cuillère de crème. Assaisonnez avec résolution. Intégrez joues et noisettes. Touillez doucement une minute. Et slurpez-moi ça avec un riz blanc et une bouteille de Coca-Cola Zéro bien frappée.

PS: Dans le dernier paragraphe, l'auteur a volontairement glissé une énormité. Sauras-tu la trouver? (*Jest/Top Slurp*)

