

# Enfin, on peut compter sur eux...

**C'EST UNE MINIRÉVOLUTION DE MONTAGNE, LES BLANCS DE CES DEUX VIGNOBLES PASSENT ENFIN LES FRONTIÈRES RÉGIONALES, NOUS OFFRANT DE DÉCOUVRIR DES SAVEURS ORIGINALES.**

Texte et dégustation: Karine Valentin - Photos: Jean-Luc Barde

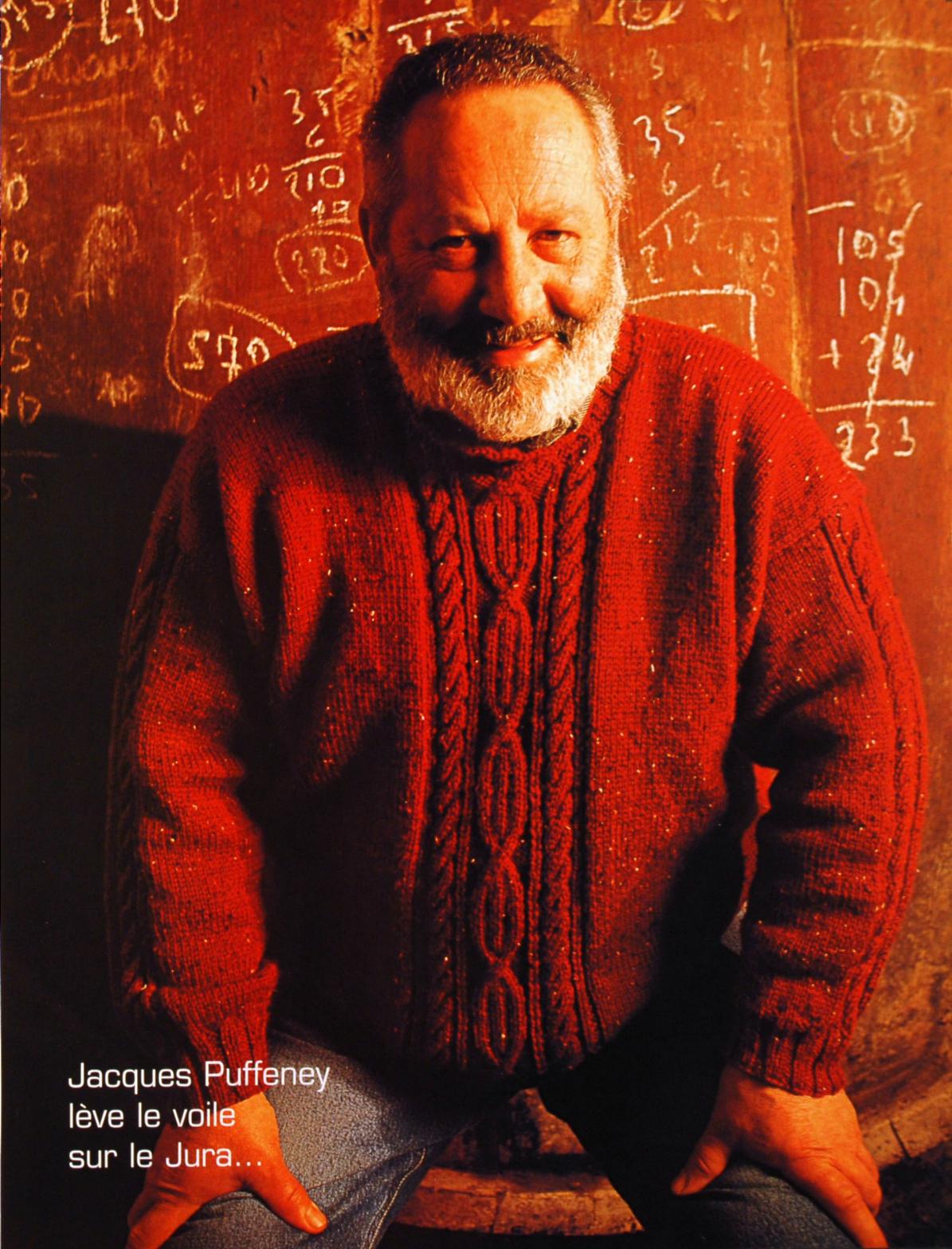
Curieux de ce qui se passe à l'extérieur de leurs deux départements de Savoie et Haute-Savoie, des vigneron ont commencé à faire évoluer leurs vins, et leur nombre ne cesse d'augmenter. Les blancs de jacquère, altesse et rousette s'équilibrent et gagnent en rondeur, les chignins et chignins-bergerons prennent du galon, les rousettes, mondeuses et les pinots en profitent pour s'épaissir, prenant au passage un "pep's" qu'on ne leur connaissait pas. Nous vous les présentons dans les pages qui suivent. La sélection a été rigoureuse, elle reprend des vins dont la plus grande qualité est enfin de sortir de la sempiternelle association avec la raclette.

Même "promotion" pour les vins du Jura: la poularde au vin jaune et morilles n'est plus désormais la seule compagne des blancs qui, en affinant leur style, deviennent plus floraux et perdent pour certains leur caractère oxydatif. Les forts goûts de jaune, caractérisés par la noix et le curry, laissent désormais plus de place au terroir pour qu'il puisse s'exprimer. Du coup, en favorisant des blancs plus faciles d'accès, les producteurs espèrent faire évoluer le pourcentage minimale (10%) de vins à destination de l'export. Reste les clavelins (bouteilles ventrues typiques du Jura) dans lesquels se loge le vin jaune, mais là, attention! épaules larges n'est pas signe de héros magnifique. Les rouges eux, se cherchent toujours, malgré la dernière campagne de communication du syndicat qui, en les qualifiant de "rosés", écrase leur identité.

## TÊTE DE Cuvée

### JACQUES PUFFENEY

La cave de Montigny-lès-Arsures a gardé son charme traditionnel: on y accède par un escalier sous la maison, on y déguste au milieu des foudres et l'on remonte à ciel ouvert deux bonnes heures plus tard avec la sensation d'avoir fait une avancée dans la connaissance du Jura. Connu pour ses positions tranchées, Jacques Puffeney est un irréductible du Jura. Pour lui, la campagne des rouges que l'on veut faire passer pour des rosés est une hérésie. Il râle contre les jaunes qui font des promesses de longévité et de délices sans les tenir mais coûtent une fortune. Il nomme sa cuvée Sacha pour savagnin et chardonnay, se jouant des règlements qui interdisent de mentionner les cépages sur les vins en AOC. Rebelle, il défend les couleurs de ses rouges, estime que les blancs de type oxydatif ne sont pas la panacée et clame que l'avenir est aux petits vignobles qui vendront cher leur identité régionale. Merci pour ce raisonnement aussi fin que le chardonnay 2000, pour des rouges qui restent fidèles et pour ce jaune 95 (27 €), voué à devenir centenaire, qui compose la palette aromatique du Jura et mérite de s'unir aux meilleurs produits: homard, chapon ou truffe. 39600 Montigny-lès-Arsures. Tél. 03 84 66 10 89.



Jacques Puffeney  
lève le voile  
sur le Jura...