Géologie et vins du Jura

Autor(en): **Broquet, Paul**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin für angewandte Geologie**

Band (Jahr): **7 (2002)**

Heft 2

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-223651

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bull. Géol. appl.	vol. 7	no. 2	p. 161 - 172	Décembre 2002

GÉOLOGIE ET VINS DU JURA

PAUL BROQUET*

Résumé
Le Vignoble jurassien correspond à «une bande de terre sur le rebord du Jura, d'environ 80 km de long et large au maximum de douze» (Dumay 1967; p. 124). Cette région, «découpée en festons par de profondes et gracieuses vallées [...] offre des surfaces abritées et chaudes, constituées pour ainsi dire exprès pour la culture de ses vins délicieux, qui se recommandent par une action singulièrement bienfaisante sur les voies digestives.» (Ogérien 1867; p.820 dans Caire 1978). Dans la plaquette du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (C.I.V.J.) intitulée «le Vignoble jurassien» celui-ci est figuré d'Aiglepierre – Salins-les-Bains à Saint-Amour (fig. 1). Cette plaquette nous indique que la zone du vignoble, située entre la Bourgogne et la Suisse, est appelée Le Revermont. Ce territoire, parcouru par une route des vins, offre un relief chahuté dont l'altitude est comprise entre 200 et 400 mètres. Ainsi, combes et pentes à fortes déclivités obligent quelquefois les viticulteurs à cultiver en terrasses.

1. Climat

La température moyenne du vignoble est comprise entre 11 et 13 degrés pour une durée d'ensoleillement variant de 17.50 à 19.00 heures et des précipitations moyennes annuelles de 1'150 mm. Un hiver rude, des pluies printanières importantes ne doivent pas occulter la régularité saisonnière et climatique de ce territoire semi-continental. Cependant l'encépagement tient largement compte de ces caractéristiques avec des cépages précoces comme le Poulsard et le Pinot et d'autres plus tardifs comme le Savagnin et le Trousseau (C.I.V.J.).

2. Morphologie

La zone du vignoble est située au pied du premier plateau dont le relief karstique est typique (fig. 2). Elle est festonnée de reculées, c'est à dire de vallées encaissées dans les calcaires tabulaires karstifiés reposant sur une couche de marnes. En fond de vallée, les marnes présentent un talus en pente douce dominé par une falaise calcaire (Baume-les-Messieurs, vallées de la Seille, des Planches ou de la Cuisance). Dans sa partie amont la reculée présente un abrupt rocheux dénommé «Bout du Monde» au pied duquel on observe une ou plusieurs sources karstiques. L'origine des reculées est complexe; elle est principalement due aux circulations profondes

* Paul Broquet, 37 rue Danton, F-25000 Besançon
Conférence donnée à l'occasion de la réunion de l'Association Suisse des Géologues et Ingénieurs du Pétrole et d'une excursion dans le Jura lédonien (région de Baume-les-Messieurs, 15 au 17 juin 2002).

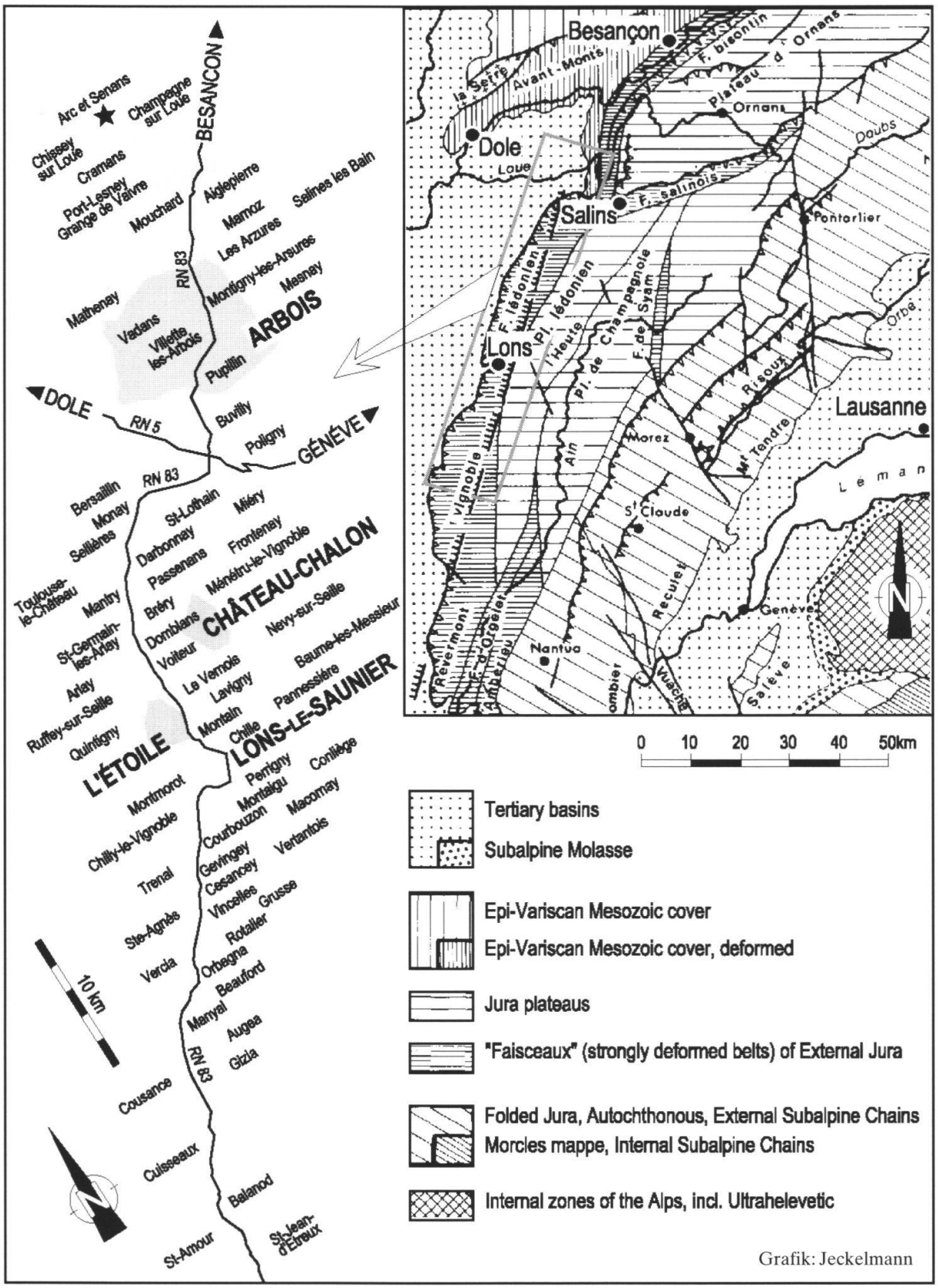

Fig. 1: Zone du vignoble: Appellations d'Origine Contrôlée. Six AOC sont présentes. Quatre d'entre elles sont dites «géographiques»: Arbois (850 ha), Côtes du Jura (620 ha), L'Etoile (80 ha) et Château-Chalon (50 ha), les autres dites «produites» se rapportent à un processus d'élaboration spécifique. Elles prennent pour nom Macvin du Jura (28 ha) et Crémant du Jura (212 ha). Schéma géologique d'après Trümpy (1980).

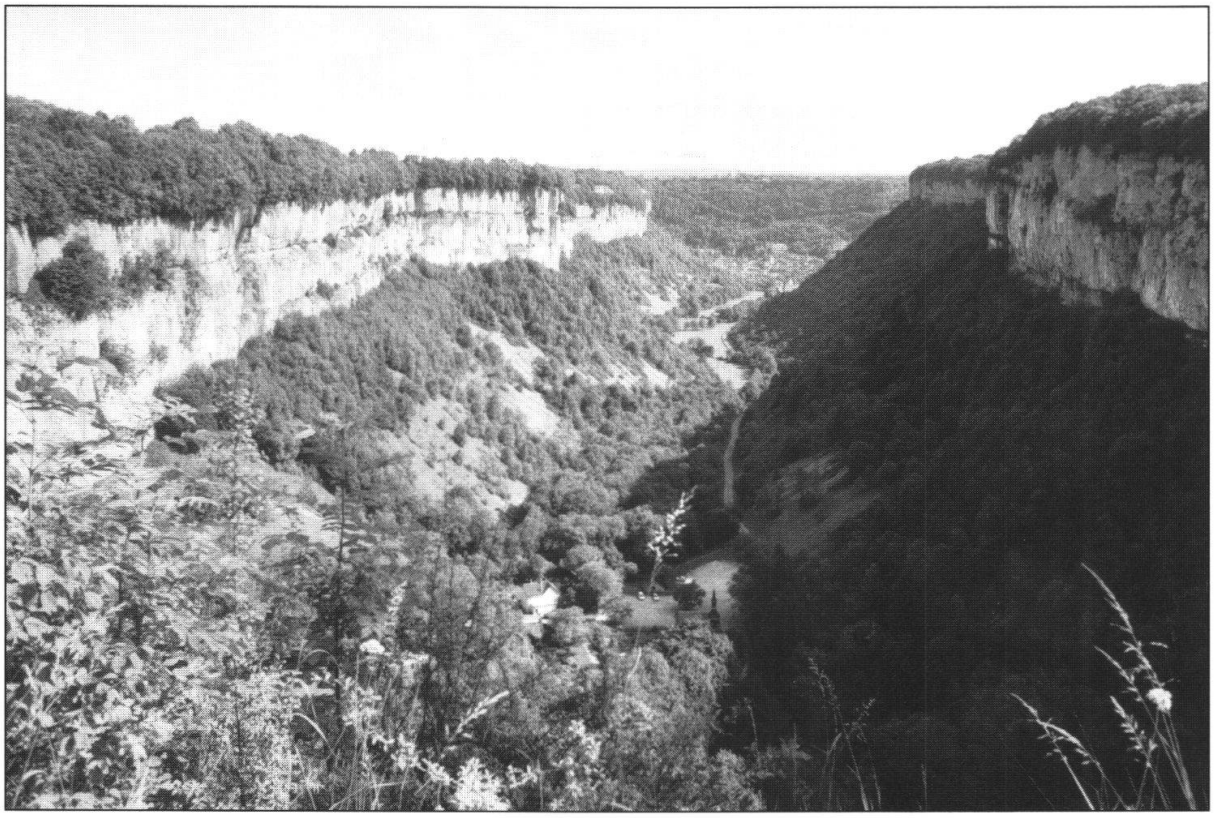

Fig. 2: Baume-les-Messieurs: Falaise calcaire du Jurassique moyen sur marnes du Lias.

alignées sur des zones de fractures avec recul des sources (érosion régressive) par effondrement des voûtes karstiques en tête de vallée. Les réseaux karstiques présentent des traces rectilignes ou en baïonnettes. Les reculées héritent de ces circulations souterraines, elles sont donc linéaires ou «sinueuses» (Broquet 2000).

3. Les cépages

«Fait notable dans la viticulture, le Jura compte à la fin du XIXe siècle, plus de 40 cépages distincts répartis sur 20'000 hectares. Le phylloxéra, les sélections progressives et les décrets d'appellation de 1936 et 1937 réduiront la partition à cinq notes. Ainsi, Chardonnay et Savagnin en raisins blancs, Poulsard, Trousseau et Pinot en raisins rouges forment l'ensemble des cépages utilisés dans le vignoble.» (Plaquette du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura; C.I.V.J.)

Les cépages typiquement jurassiens ont au moins 5 siècles d'assiduité, le Savagnin (1223?) aurait la plus grande antériorité (Arbois–Château-Chalon). Le Poulsard (1386) vient de plosses ou fruit du prunellier (Arbois–Poligny). Quant au Trousseau il se limite à la région d'Arbois. Chardonnay et Pinot noir viennent de Bourgogne.

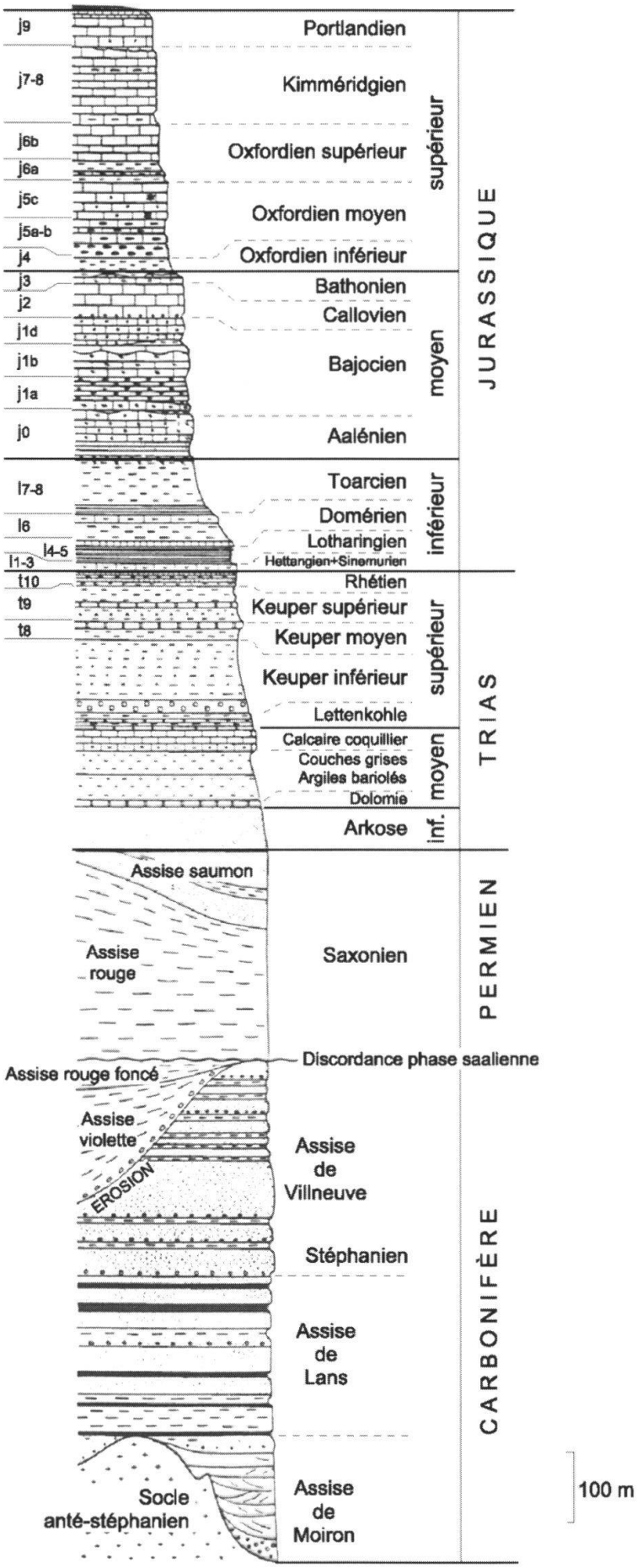

Fig. 3:
Série stratigraphique de la zone du vignoble jurassien.

4. Géologie

Les terrains concernés appartiennent au Trias (Keuper supérieur) et au Lias. Il s'agit de séries à dominante marneuse (fig. 3). Il semble bien exister une liaison entre le substratum géologique et la qualité des produits viticoles, mais le lien n'est pas simple (l'I.N.A.O. confie la délimitation des appellations à un géologue reconnaissant cependant la réalité du lien).

Une coupe schématique (fig. 4) dans la zone du vignoble nous montre des éboulis (C) sur le substrat géologique (B). De ces deux ensembles dépendra pour partie la qualité du vin. Elle dépendra de ce qui manque sur le plateau calcaire (A) pour alimenter les éboulis et de la nature du substratum (B).

On distinguera les caractères physiques:
- la granulométrie qui influence le type de vin (léger – corsé),
- la pente, l'orientation, le microclimat associés et
- les caractères chimiques qui sont les plus difficiles à appréhender.

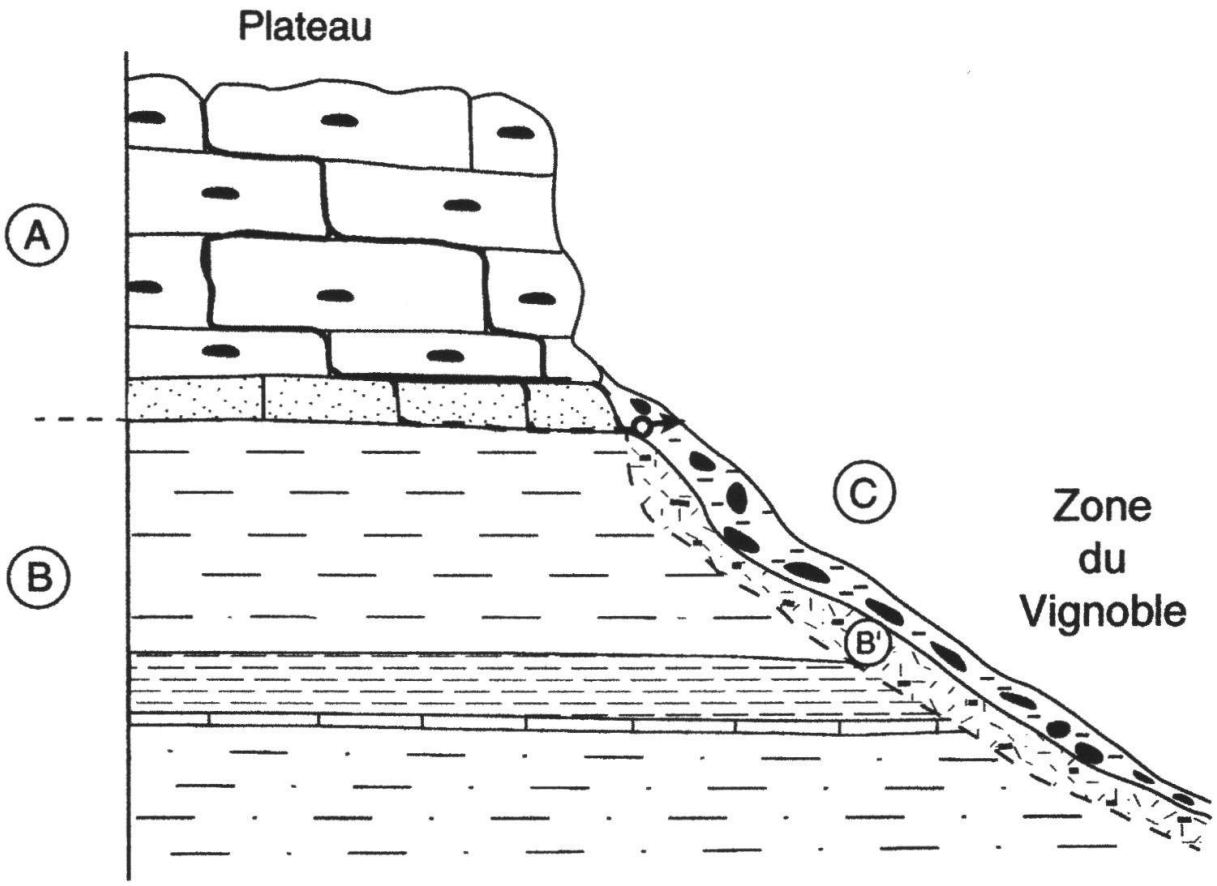

Fig. 4: Coupe schématique de la zone du vignoble jurassien.
A) Calcaires roux à silex et niveaux à oolites ferrugineuses du Toarcien terminal – Aalénien-Bajocien.
B) Substratum marneux de la zone du vignoble. Marnes indurées du Toarcien. Argilites du Toarcien inférieur (Schistes cartons) reposant sur un banc calcaire.
Marnes micacées et marno-calcaires du Domérien.
B') Zone altérée du substratum.
C) Dépôt superficiel d'éboulis en provenance essentiellement de la falaise calcaire. (avec chailles, calcaires, argiles de décalcification).

N'oublions pas qu'autrefois sur une même parcelle on plantait plusieurs cépages afin que les mélanges équilibrent les déficiences, néanmoins avec le temps et à la suite d'observations empiriques les vignerons ont constaté que certains cépages s'exprimaient beaucoup mieux sur certains types de substratum. C'est ainsi que le Trousseau aime un terrain chaud et caillouteux, sinon il ne mûrit pas. Il s'accommode particulièrement bien des marnes irisées du Keuper (cuvée des Géologues à Montigny-les-Arsures), mais ce n'est pas systématique. A Arbois, la vigne Pasteur côte des Bruyères se trouve sur les marnes micacées du Domérien; elle comporte plusieurs cépages mais à dominante de Trousseau. Celui-ci est très exigeant quant au milieu sinon il n'atteint qu'un faible degré d'alcool (5°). Il n'attend pas à la vendange, sinon il pourrit.

- Le Ploussard (Poulsard) s'adapte mieux aux sols plus froids de la base du talus, mais en fait il pousse bien partout. Par exemple sur la côte de Feule à Pupillin, il y a 90% de Poulsard: le versant est raide, bien exposé, mais le sol est peu caillouteux avec une faible couche de colluvions, c'est donc médiocre pour le Trousseau.
- Le Pinot s'adapte partout.
- Le Chardonnay (Melon) s'associe au Trousseau là où les éboulis sont abondants: terrains légers avec débris calcaires ou siliceux.
- Il reste le cépage le plus noble, le Savagnin qui fournit un vin très typé, d'une grande subtilité et en particulier le vin jaune de Château-Chalon. Ce cépage unique semble bien le plus exigeant quant à la nature du substratum géologique. Il ne paraît s'épanouir totalement que sur les «schistes cartons» du Toarcien, couverts de sols calcaires et siliceux. C'est là qu'il prend le mieux le jaune (arrière goût de noix et de noisette).

5. Le Savagnin

5.1 Quel est le mystère du jaunissement?

Je l'ignore, mais certaines raisons géologiques me paraissent déterminantes. Rappelons que le Savagnin s'accorde d'une vendange assez tardive. Il peut attendre octobre et même être récolté entre le 1er et le 15 novembre. Il ne pourrit pas. Après une fermentation ralentie par le froid il est vinifié pendant 6 ans et 3 mois minimum en fût de châtaignier (ou mieux de chêne) ayant déjà été utilisé afin d'avoir le «goût de jaune». Le vin est laissé au repos complet et sans ouillage, c'est à dire sans refaire le plein du fût dont le vin s'évapore et transpire à travers les douves. C'est ainsi que le clavelin de 62 cl correspond à ce qui reste d'un litre de Savagnin après évaporation et transpiration au terme de la lente vinification. Dans le fût le vin se couvre d'un voile de levures qui travaillent lentement et jouent, semble-t-il, un rôle essentiel dans l'obtention du «goût de jaune». Le vin passe de 12° à 16° ou plus pendant sa lente évolution. Les levures font l'objet de recherches oenologiques poussées depuis plusieurs années déjà. Peut-être livreront-elles leur secret et sont-elles les seules responsables des qualités de ce vin mais j'ose croire que la géologie joue son rôle également. Le vin jaune de Château-Chalon produit uniquement par le cépage Savagnin n'est récolté que sur certaines parties du territoire de cette commune et

des villages voisins de Ménètru-le-Vignoble, Domblans, Névy-sur-Seille et Voiteur, entre 270 et 450 m d'altitude, essentiellement sur les marnes gris bleuté du Lias ainsi qu'il est dit généralement de manière réductrice. Ceci mérite d'être développé.

Le Savagnin s'accorde en effet d'un sol très caillouteux et très sec en surface et d'un sous-sol avec beaucoup d'humidité en profondeur. Une exposition sud, sud-est ou est lui convient bien (au nord il mûrit difficilement et mal placé il ne titre que 10°). Il faudrait également évoquer les délicates pratiques culturales, à propos desquelles Pasteur notait «plus la vigne est mal faite plus le vin jaune est bon. En général, plus il y a d'engrais, plus le vin est mauvais, rouge ou blanc ou jaune...»

5.2 Analyse de deux éléments

Le sol caillouteux

Le sol caillouteux fait d'éboulis calcaires, ferrugineux qui proviennent de la falaise du Dogger inférieur avec des silex de l'Aalénien et surtout du Bajocien (chailles) avec quelques fossiles silicifiés (articles étoilés de Crinoïdes). Ces éléments se mélangent aux argiles de décalcification de l'époque pontienne. Les chailles ont été parfaitement analysées, décrites et cartographiées par Caire (1967, 1970) sur la feuille de Salins-les-Bains. Les chailles du vignoble ont donc été extraites de leur encaissant calcaire à des époques variées, qui vont du Miocène à l'actuel, et par conséquent sous des climats variés. Aussi se présentent-elles, dans les sols à vigne, à des états d'évolution très divers:

- chailles non altérées, fraîches partiellement ou totalement rubéfiées,
- chailles altérées par dissolution superficielle, et à croûte poreuse blanchâtre, à contours émoussés,
- chailles très altérées, à cassure scoriacée, grumeleuse ou farineuse, souvent blanches à l'intérieur, parfois couvertes d'un vernis noirâtre (migration vers l'extérieur des sels de fer).

Brisées au cours de leurs déplacements, les chailles altérées ont nécessairement enrichi le sol en silice et en sels minéraux dont l'étude est à faire. Brassées dans les terres à dominante marneuse qui couvrent les talus viticoles, elles jouent évidemment un rôle dans le chimisme de ces terrains. Pour plus de détails sur les chailles, leur situation stratigraphique, leur répartition, leurs variétés, on consultera Caire (1967, 1970).

On voit maintenant combien il est inexact de dire que les terres à vigne du Jura sont de simples marnes du Lias et (ou) du Trias. En haut des pentes règnent des éboulis presque crus; en bas s'accumulent, parfois sur plusieurs mètres d'épaisseur, tous les produits de désagrégation et d'altération signalés ci-dessus. Et c'est dans ces formations complexes que la vigne pousse ses racines. Il est tout aussi insuffisant de parler, avec le Frère Ogérien (1867; p. 822ff), «de terrains argileux mêlés de débris calcaires», de «terres graveleuses, légères et chaudes», de «gravier chaud» et de «cailloux». Il est regrettable que certaines cartes géologiques détaillées n'indiquent pas la répartition des chailles (Caire 1978).

Les chailles joueraient un rôle chimique selon Caire. On peut ajouter qu'elles gardent le chaud dans la journée et le restituent la nuit (jouant le rôle d'un radiateur à inertie). Ce rôle n'est certainement pas négligeable.

Le sous-sol: Les schistes cartons

Tout le secret est peut-être là et je vous fournis un point de vue personnel. Je rappelle que si le sol doit être sec et chaud, le sous-sol doit être bien humide. Des recherches entreprises en 1976 - 1977 en Franche-Comté ont permis de mieux caractériser la formation qualifiée de schistes bitumineux d'âge Toarcien (Broquet 1976). Le terme schistes bitumineux est très impropre puisqu'il ne s'agit pas de schistes et qu'ils ne contiennent pas de bitume. Il s'agit en fait d'une argilite calcaire feuilletée qui entre dans la catégorie des roches carbonatées sapropéliques. Composition moyenne de la roche saine, en Franche-Comté: carbonates de calcium 35 à 40 %, argile 60 % (avec illite dominante; kaolinite et smectites en faible proportion), quartz et minéraux accessoires 5 % au maximum. Matière organique dominante (Kérogène): alginite. L'appellation schistes bitumineux s'explique par l'aspect schisteux et le fait qu'ils peuvent fournir une faible quantité de bitume par pyrolyse. Le vocable de pyroschistes n'est pas plus heureux et mieux vaut garder le terme consacré par l'usage que d'introduire cette nouvelle appellation inexacte. Le terme «schistes cartons», également très employé, est descriptif et qualifie un des aspects de la roche provoqué par un début d'altération. Complètement altérée, la roche se transforme en une argile très plastique.

Une expérience a été réalisée sur le site de Morre (6 km au SE de Besançon) dans le but de définir les caractéristiques géotechniques des schistes sains et afin de suivre I'évolution de ces caractéristiques au cours de l'altération (fig. 5).
Faits et expériences révèlent un double mécanisme de l'altération qui intervient également sur le potentiel pétrolier:

- par la baisse du rendement en huile lié à l'oxydation de la matière organique et à la diminution du taux de soufre organique;
- par le départ d'une partie de la matière organique (jusqu'à 28%) s'opérant concomitamment à la modification des niveaux d'organisation structurale du matériau (destruction de la structure litée et perte des carbonates; Broquet 1980).

En conclusion nous retiendrons l'importance de la zone altérée qui peut atteindre jusqu'à 5 à 6 m d'épaisseur en Franche-Comté, qui voit sa teneur en eau passer de 2 à 5 % jusqu'à plus de 30 % (fig. 5) garantissant la bonne humidité du sous-sol par la présence d'une eau capillaire suffisante, alimentée régulièrement par les écoulements sous-cutanés en provenance des sources à la base du plateau calcaire (fig. 4).
Il faut aussi signaler le rôle probablement important de la présence du kérogène et surtout des nombreuses bactéries consommant le kérogène présent dans la roche.
Est-ce l'ensemble de ces paramètres et en particulier la présence des bactéries et du kérogène qui pourrait contribuer au «jaunissement» du vin. Si c'est le cas le Savagnin est le cru des géologues pétroliers! Néanmoins, en guise de boutade, je dirais que si le pétrole est une réserve, le vin jaune est une ressource qu'il faut jalousement protéger.

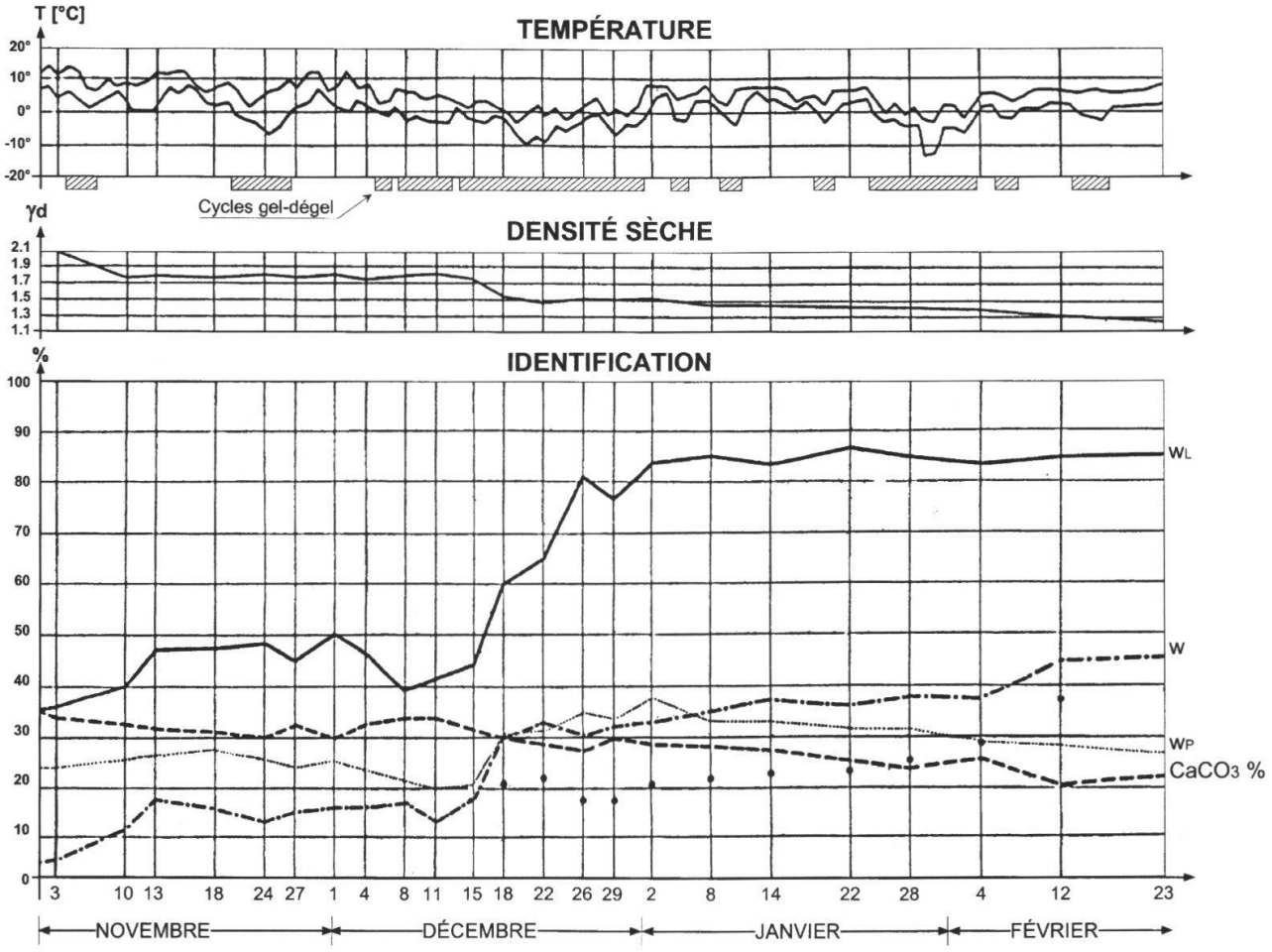

Fig. 5: Caractéristiques géotechniques des schistes cartons: w = teneur en eau, w_L = limite de liquidité, w_P = limite de plasticité.
Le diagramme résume l'évolution du matériau et son altération entre le 2.11.1975 et le 23.2.1976. Il est très révélateur du changement d'état du matériau qui évolue rapidement lorsque la teneur en carbonates est inférieure à 30 % (valeur critique; Broquet 1980).

5.3 D'où vient le cépage Savagnin?

Le Comte Etienne de Bourgogne l'aurait rapporté au retour d'une croisade en 1223 pour le planter autour du château d'Arlay. Récolté aux premières gelées, on l'appela longtemps «vin de gelées». Certaines similitudes avec les vins de Tokay (ou Xérès) peuvent conforter cette affirmation. En effet la Hongrie se trouvait sur la route des croisades et elle eut des liens historiques avec le Comté de Bourgogne.
Autre hypothèse: un couvent hongrois aurait envoyé des rejets aux abbesses de Château-Chalon et le vin jaune ne fut produit qu'à Château-Chalon jusqu'à la révolution. La transplantation aurait été difficile malgré de nombreux essais. Seule l'abbaye de Baume-les-Messieurs y serait parvenue. A cépage mystérieux, vin mystérieux.

Un mot pour en terminer avec ce vin. Savez-vous que la plus vieille bouteille de vin jaune dégustée en 1994 au Château Pécauld à Arbois provenait de la cave du Docteur Vercel? Elle datait de 1774. Le raisin avait été récolté sous Louis XV, la vinification s'était achevée sous Louis XVI et datée de 1774 elle a été dégustée 220 ans

plus tard en 1994, or les spécialistes ont déclaré qu'il était d'un jaune ambre parfait, d'un nez excellent (morilles - champignons - sous-bois - fruits secs) et son contenu bactérien prouvait qu'il était encore vivant, justifiant 'appellation qu'on lui attribuait au moyen âge de «vin de garde» (ci-joint en annexe ce que relate le magazine pays Comtois: «1774, année inaltérable»).

6. Pasteur et les vignerons d' Arbois

Pasteur est né à Dole en 1822 et non à Arbois, ville avec laquelle il se confond pour y avoir beaucoup plus vécu qu'à Dole et s'y être installé avec ses parents à l'âge de 8 ans, après un passage à Marnoz entre 3 et 8 ans. Son père y a acquis une maison comportant une tannerie en 1833, après I'avoir louée 3 ans (1830–1833). Il agrandira cette maison familiale mais ne la quittera jamais, y revenant chaque été.

Tout bon Arboisien a une vigne: Pasteur aussi (on peut encore la voir à l'entrée nord d'Arbois, côte des Bruyères, à Rosières). Tout Arboisien s'intéresse au vin: Pasteur aussi, en particulier aux maladies du vin auxquelles il se consacrera de 1863 à 1866 à la demande de Napoléon III. Il publiera un livre en 1866: «Etudes sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir». Couronné par le Comité central agricole de Sologne lors de l'exposition universelle de 1867 au nom des consommateurs de vins et non des producteurs!

On retiendra qu'il doit beaucoup aux vignerons d'Arbois de l'avoir initié aux secrets de la vinification alors qu'en ce domaine il était béotien. Il se tourna d'abord vers la cave la plus immédiate c'est à dire celle de son père où dès 1863 il observa au microscope dans un vin «piqué» (piqûre acétique ou acescence) une «levure filiforme», adoptant immédiatement un point de vue biologique se ralliant à la théorie vitaliste de la fermentation. Ce point de vue était révolutionnaire puisque tous les grands savants de l'époque (Liebig, Chaptal etc.) se fondaient sur une théorie chimique. Avec ses élèves il a clairement démontré que la fermentation est un phénomène biologique par lequel une cellule utilise l'énergie chimique potentielle d'une substance organique (glucide ou autre). Il a prouvé que beaucoup de maladies des vins étaient provoquées par des micro-organismes étrangers. Il s'est toujours avéré très pragmatique dans ses recherches. Il avait commencé à s'intéresser aux fermentations industrielles dès 1854 à Lille à propos de la bière montrant qu'un organisme donné correspondait toujours à un type de fermentation particulier. Son pragmatisme l'avait conduit très tôt à mettre en lumière les applications de la science. Ayant décrit les altérations du vin, il a fourni un moyen de les prévenir et d'y remédier. Ayant su écouter et comprendre les vignerons d'Arbois, il a compris toute l'importance de l'apprentissage d'un métier ou d'un art si nécessaire dans notre monde actuel. Enfin, en recherche, il a su garder toute son indépendance ayant toujours refusé, pour le vin par exemple, de se placer sous la bannière d'une région, qu'il s'agisse de la sienne, c'est à dire le Jura (Arbois), ou d'une autre, comme la Bourgogne (Pommard et Clos Vougeot) ou la Champagne qui lui avaient fait des avances. Pour plus de détails, on consultera Moreau (1992) et Pasteur Vallery-Radot (1940).

Remerciements

Je remercie Monsieur Lucien Aviet, producteur de la cuvée des Géologues à Montigny-les-Arsures pour nos nombreuses et amicales discussions relatives au vin d'Arbois.

Bibliographie

BROQUET, P. 1976: Les schistes bitumineux en Franche-Comté. Perspectives d'exploitation. Bull. Féd. Soc. Hist. Nat. Fr.-Comté, 78, 15-21.

BROQUET, P. 1980: Les schistes bitumineux. Quelques gisements types. Leur exploitabilité. Dans: Energies fossiles. Ed. Technip. 26ème Congr. Géol. Int. Section XIV, 19-46.

BROQUET, P. 2000: Phénomènes karstiques. Dans: Franche-Comté. Guide Gallimard, 20- 21.

CAIRE, A. 1967: Feuille géologique Salins-les-Bains au 1:50'000. Serv. Carte géol. France.

CAIRE, A. 1970: Notice explicative de la feuille géologique Salins-les-Bains au 1:50'000. B.R.G.M.

CAIRE, A. 1978: Chailles bajociennes et vins du Jura. A.S.A.C. n°4, 32-35.

C.I.V.J. - Comité Interprofessionnel des Vins du Jura: Le vignoble jurassien, une mosaïque de couleurs. Région de Franche-Comté.

DUMAY, R. 1967: Guide du vin. Ed. Stock. Paris.

MOREAU, R. 1992: Pasteur et les vignerons d'Arbois. Archives. Sci. Let. Arts Besançon et Fr.-Comté, vol.190, 359-386.

PASTEUR, L. 1940: Correspondance de Pasteur réunie par Pasteur Vallery-Radot. Fermentations, générations spontanées, maladies des vins, des vers a soie, de la bière – 1857-1877. Ed. Flammarion. Paris.

OGERIEN (LE FRERE) 1867: Histoire naturelle du Jura et des départements voisins. Tome 1, Géologie, 2ème fasc.

TRÜMPY, R. 1980: Geology of Switzerland - a guidebook; Part A. Wepf, Basel.

1774, année inaltérable

Le 13 novembre 1994, au Château Pécauld à Arbois, les futurs membres du Groupe d'étude sur le vin jaune se réunissaient pour participer à un événement exceptionnel : l'ouverture d'une bouteille de vin jaune de 1774. Les participants ont ensuite confronté leurs réactions. Voici la synthèse rédigée après la dégustation. Elle laisse rêveur...

Œil

Superbe robe vieil or ambrée très soutenue. Vin limpide, voire brillant, malgré la présence de petits voltigeurs.

Nez

Le nez est intense et très riche, fin et délicat. Il possède les caractéristiques d'un vin jaune. Les odeurs sont très fondues et s'expriment par nuances. On découvre beaucoup de noix, d'épices (curry, cannelle, vanille...), de fruits secs et confits (abricots, raisins de Corinthe, figues...), de cire d'abeille et de boisé. Le vin offre également des odeurs torréfiées, du caramel, du pain d'épice et du miel. Certaines nuances évoquent un peu un vieux marc ou un macvin. On a, on le voit, une très grande complexité aromatique.

Très longtemps après avoir été vidé, le verre conserve une grande richesse d'odeur où se rencontrent beaucoup d'épices.

Bouche

Même si la qualité de la bouche a été jugée inférieure à celle du nez, l'impression générale peut se résumer en deux mots: puissance et persistance!

Vin très puissant et bien structuré. L'acidité marquée et l'alcool bien présent sont accompagnés d'une amertume délicate jugée agréable et d'une légère astringence.

Le bois est présent au début. De puissants arômes de noix ne tardent pas à se développer. Les épices sont également là (le curry en particulier) ainsi que des fruits secs, un peu d'orange et des nuances «sous-bois» et «torréfié». On note également une légère madérisation.

La persistance est exceptionnelle (25 à 30 secondes) et de qualité. Ce vin a résisté à l'emprise du temps et attend avec sérénité d'être redégusté dans un siècle. Un monument inaltéré...