



...le vin de paille



Un demi-verre de vin de paille à chaque repas : voilà le précieux reconstituant que prescrivait le médecin de Menétru-le-Vignoble au début du siècle. "Aujourd'hui encore, avoue François Mossu, viticulteur à Voiteur, on ne va pas rendre une visite à l'hôpital sans apporter de vin de paille". Le fameux nectar n'a jamais autant suscité de soins et d'engouement. On commence par choisir les plus beaux raisins. Le poulсарd pour la finesse et le savagnin pour la charpente. Ensuite, on ne vendange pas, on cueille ! Nuance de taille quand on sait le prix du lent et délicat séchage des baies sur claies en local aéré. Un automne pluvieux et tout peut pourrir ! Une fois passerillés (desséchés par concentration du sucre), les raisins seront pressés, à Noël ou en mars, selon la concentration recherchée. Vin de paille à foie gras, plus sec et plus vineux ou vin de paille à dessert, plus confit, plus moelleux. Il paraît que l'étonnant breuvage donne de l'esprit à ceux qui n'en ont pas...

COTES DU JURA VIN DE PAILLE 94-80 F

Ce vin de paille a tout ce qu'il faut pour vous charmer : la robe dorée aux nuances rosées, les arômes de fleur de giroflée, liqueur de noisette, moka, confiture de lait et agrumes confits, la texture souple, vive et corsée, la finale de cannelle composent un ensemble harmonieux, concentré qui allie finesse et puissance.



François Mossu,
39210 Voiteur.
Tél. 03 84 85 26 35.

COTES DU JURA VIN DE PAILLE 94-95 F

En 94, les poulсарds ont grêlé à Le Vernois. Alain et Jean-Michel Baud ont donc fait un vin de paille à base de chardonnay et surtout de savagnin. La robe topaze, les arômes d'amande, de noix de cajou et de paprika annoncent une bouche volumineuse et charpentée. Superbe bouteille à garder sans hésitation.



Gaëc Baud,
39210 Le Vernois.
Tél. 03 84 25 31 41.

COTES DU JURA VIN DE PAILLE 95-88 F

95 a été un millésime difficile pour le vin de paille. Heureusement Richard Delay dispose d'un local sec et très aéré. Pressés janvier 96, ses chardonnays (2/3), poulсарds et savagnins (1/3) ont donné un vin de paille très concentré, à la fois frais et velouté, aux délicieux arômes de fruits secs et de marmelade d'orange.



Richard Delay,
39570 Gevingey.
Tél 03 84 47 46 78.

ARBOIS VIN DE PAILLE 94 125 F

Rien de plus flatteur que ce vin de paille à la robe ambrée et aux puissants arômes de lychee, d'abricot, de cœur d'artichaut et de mandarine confite. La bouche est opulente, moelleuse et miellée à souhait, sans aucune lourdeur toutefois, grâce à une fraîche touche de gingembre en finale. Une véritable friandise !



André et Mireille Tissot,
39600 Montigny-lès-Arsures.
Tél. 03 84 66 08 27.



traditionnellement pour le vin de paille, le raisin est séché pendant 2 mois sur un lit de paille dans un local aéré et sec.

ARBOIS VIN DE PAILLE 95 120 F

Triés à la vendange, en cagette, les raisins de savagnin et de poulсарd (fort peu de chardonnay) ont donné un beau vin de paille aux arômes de fruits secs, datte et amande, de fruits confits, orange et abricot. La finale épicée et mentholée donne beaucoup de fraîcheur à ce vin qu'il est conseillé de garder.



Fruitière Vinicole d'Arbois,
39600 Arbois.
Tél. 03 84 66 11 67.

L'ETOILE VIN DE PAILLE 92 110 F

Composé à partir de chardonnay (60%), de savagnin et de poulсарd, ce vin à la robe ambrée aux nuances orangées développe une riche palette d'arômes : datte, amande et noisette, écorce d'agrumes séchés. Ce magnifique vin de paille puissant et velouté s'achève sur une vivacité épicée propre à la garde.



Domaine de Montbourgeau,
Jean Gros, 39570 L'Etoile.
Tél. 03 84 47 32 96.