

Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features



## des vins du Jura

Nos dégustations confirment le talent de Jean-Luc Mouillard, dont les vins se distinguent au sommet de leurs appellations : Crémant du Jura, L'Etoile, Côtes du Jura et Vin de Paille ! Jean-Luc a repris les 8 hectares de vignes familiales en 1991. Il produit des vins précis, travaillés avec soin, sans excès de bois. Située à

Mantry, la cave du XVI<sup>e</sup> siècle est à 25 minutes d'Arbois. Les vignes sont réparties sur plusieurs communes comme Nevy-Sur-Seilles ou Château-Chalon (0,7 ha). Aidé par son épouse Annie, et prochainement par leur fils encore au lycée viticole de Mâcon-Davayé, Jean-Luc récolte les fruits de sa travail. Sa renommée dépasse désormais les frontières jurassiennes : les Japonais lui ont acheté ses dernières bouteilles de Château-Chalon et les Belges sont friands de ses crémants. Un domaine à suivre de très près ! C. Martray ► Lire pages 148, 150 et 151.

8,00 €

18/20

### Domaine Jean-Luc Mouillard

Côtes du Jura Chardonnay 2012

Vin **blanc**. Production : 4000 Bouteilles/an.

Avec le millésime 2012, ce vigneron nous régale encore de la meilleure cuvée de chardonnay tou-

tes appellations confondues. Très belle gestion de la maturité et de l'élevage, un style qui se confond avec les meilleurs chardonnays de la Côte d'Or. Précis et frais dans ses arômes, la texture de bouche est parfaite, minérale et racée. Son prix laisse rêveur... A encaver absolument et associer avec des mets nobles comme des écrevisses en gratin ou une volaille crémée.

Jean-Luc Mouillard ● 03 84 25 94 30 ● 379, Rue du Parron, 39230 Mantry ● domainemouillard@hotmail.fr

9,50 €

17/20

### Domaine Jean-Luc Mouillard

L'Etoile Sélection 2011

Vin **blanc**. Production : 6000 Bouteilles/an.

Assemblage de chardonnay à 60 % complété de 40 % de savagnin. Judicieux dans sa composition, ce vin est tout en finesse. Il épouse un style moderne qui lui apporte de l'élégance et laisse en finale une impression agréable très désaltérante. A associer en apéritif avec des bouchées feuilletées au comté ou un court bouillon d'escargots à l'ail doux et persil.

Jean-Luc Mouillard ● 03 84 25 94 30 ● 379, Rue du Parron, 39230 Mantry ● domainemouillard@hotmail.fr

20,00 €

18/20

### Domaine Jean-Luc Mouillard

Côtes du Jura Vin de Paille 2009

Vin **blanc**. Production : 1000 Bouteilles/an.

Il arbore une robe cuivrée dorée et dès le premier nez s'identifie comme un paille de grande classe. On y sent l'harmonie des parfums, quelques notes de pomme tatin, de caramel, d'abricots secs. L'alcool est intégré dans cette palette, c'est la signature d'un grand vin. La bouche libère une liqueur certes riche mais rendue suave par ses sucres. Elle laisse, et c'est heureux, une belle impression de fraîcheur, de longueur infinie. Le prix est lui aussi d'une douceur angélique ! Associez-le à une crème brûlée, des canelés bordelais ou pourquoi pas simplement en vin de méditation, pour le plaisir...

7,50 €

17/20

### Domaine Jean-Luc Mouillard

Crémant du Jura Brut

Vin **blanc**. Production : nc

Crémant issu 100 % de chardonnay. Il a l'avantage de réunir tous les atouts par sa finesse de bulles, son profil aromatique très pur et cristallin ; le tout doté d'une bouche des plus dynamiques. Le dosage faible est aussi une façon de rendre plus digeste et d'éviter ainsi lourdeur ou mollesse. La dégustation démontre la légitimité de proposer un tel vin à l'apéritif avec des gougers au comté, ou en accompagnement de poissons fumés.

Jean-Luc Mouillard ● 03 84 25 94 30 ● 379, Rue du Parron, 39230 Mantry ● domainemouillard@hotmail.fr