

Crémant du Jura

Béthanie - Fruitière Vinicole d'Arbois



par Guy Carrière

Le 4 janvier 1906, sans locaux, sans matériel et sans loi régissant ce type de société, 31 vignerons jurassiens initient le mouvement coopératif de France et créent la première fruitière vinicole française : la Fruitière Vinicole d'Arbois. La grande aventure est en route. Étape majeure en 1969, avec la création de chais et d'installations performantes dans l'enceinte du parc du château Béthanie à Arbois. Cette coopérative historique a, depuis cette date, considérablement accru et consolidé sa réputation. 107 vignerons exploitent pour elle 240 ha sur les 800 que compte l'appellation Arbois. Pensez qu'aujourd'hui plus d'un million de cols sortent de ses caves !

Les innovations ne sont pas légion en matière de crémant. C'est donc avec un intérêt tout particulier que vous dégusterez celui-ci, original et typé, élaboré dans la droite lignée du style aromatique jurassien à base de chardonnay et de savagnin élevé sous voile. Ce crémant brut (dosé à 10 g de sucre par litre) au caractère unique de par ses saveurs et son bouquet bien spécifiques, n'est pas sans rappeler certains champagnes millésimés longuement mûris. Les spécialistes apprécieront...



Ce qui vous séduira.

La bulle fine, abondante et persistante forme ses volutes. La robe se pare d'or. Le bouquet s'ouvre sur la noix fraîche, les fruits secs, le miel, la croûte de pain, le tout saupoudré d'une pointe de curry. Vive, à forte présence, la bouche est portée par une bulle crémeuse. Un peu comme un vin jaune, elle restitue des notes finement oxydatives qui lui confèrent toute son élégance. Les papilles sont à la fête !





Les accords

L'instant du partage.

Surprise assurée. Pour autant prévenez. Ce type de vin demande à être apprivoisé. Son caractère si particulier peut ne pas séduire. Mais il serait bien dommage d'en ignorer originalité et qualité. C'est bien ce qui fait sa force

Quelles alliances choisir ?

Préparez pour lui dès l'apéritif quelques feuilletés aux fromages locaux. Les soufflés réalisés avec ces mêmes

fromages rehausseront sa saveur. Des poissons en sauce (utilisez un peu de vin jaune pour cela), un poulet aux morilles feront son bonheur. Terminez en apothéose avec un gâteau aux noix ou un Paris-brest.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Prêt pour le service. Autour de 10 °C pour en apprécier toutes les nuances.

Prix indicatif TTC départ cave : 8,40 €