

Photo et article dans Le Point

Articles & Guides

[fr]Posté par [fr][en]Posted by [en] : Patrice

Publié le : 10/05/2011 13:10:00

C'est ma première apparition dans un hebdomadaire national, et qui plus est pour une cuvée que je ne présente pas encore beaucoup : So True alias mon trousseau en verlan (500 bouteilles en 2009).

L'article est consultable pour l'instant sur [http://www.lepoint.fr/vin/le-trousseau ... 28-04-2011-1326558_46.php](http://www.lepoint.fr/vin/le-trousseau...28-04-2011-1326558_46.php) , mais en voici une copie :

Les rosés vont bientôt déferler de toutes parts : pour ceux qui n'aiment que le vin rouge, voici le trousseau, boire frais, qui s'impose comme une alternative aussi originale qu'intelligente. Encore une histoire de diversité à respecter (et à couvrir) contre une uniformisation galopante...

Dans le Jura, son lieu d'origine, le trousseau ne représente plus que 5 % de l'encépagement. Mais certains vignerons, comme Jacques Puffeney, à Montigny-lès-Arbois, lui doivent leur cépage à bricole. Ce cépage rouge tend cependant à disparaître au profit du poulsard, qui parvient plus facilement à maturité. De moins en moins de domaines ont donc encore envie de se risquer à ce trousseau, dont le terme viendrait de l'aspect "troussé", ramassé, de sa grappe. C'est que la plante est exigeante : elle a besoin de plus de soleil que les autres et préfère les sols graveleux assez chauds ou des marnes peu profondes, comme on en trouve dans les environs d'Arbois. Le dégustateur curieux se laisse pourtant facilement séduire par la robe orangée de ce rouge, qui n'en est pas moins intense grâce à des notes de fruits rouges (parfois, avec un goût tonnant de noyau de cerise) et d'épices caractéristiques. On se laisse tromper par la robe fluide et orangée de ce vin, parce qu'il est plus profond et plus long qu'il ne le laisse croire a priori. Un trousseau aussi peut même se révéler d'une complexité surprenante, des notes de groseille au curry, en passant par une gamme fleurie. Même son prix, souvent inférieur à 10 euros, nous laisse penser qu'on aura affaire à un "petit" vin. Eh bien non seulement c'est faux, mais encore il surprend au vieillissement...

Patrice-Hughes Beguet, un ex-citadin et professionnel de mathématiques appliquées (Bruxelles, Paris...), ne s'y est pas trompé. Installé en 2009 avec épouse et enfant à Mesnay, il exploite encore peu de trousseau, mais va bientôt doubler la surface de ce cépage, même s'il sait qu'on l'attend davantage ici sur le savagnin. "J'ai exactement en vue la cuvée de trousseau que je souhaite faire dans les années à venir", explique-t-il. Une affaire (en culture biologique) à suivre absolument. Le trousseau n'est pas encore mort ! Mieux, il nous laisserait croire à sa résurrection...

Par Laure Gasparotto

17/20 - Patrice Hughes Beguet 03.84.66.26.39.

So True 2009. Robe l'Â©gÂ©re. TrÂ©s joli nez fruitÂ©, fin, Â©lÂ©gant. Souple. Notes d'Â©pices Â©tonnantes, qui apportent une magnifique complexitÂ© Â© ce vin, qu'on boirait sans soif ! 12 Â©Â©.