Photo et article dans Le Point
Articles & Guides
[fr]PostÃƒÂ© par [/fr][en]Posted by [/en] : Patrice
PubliÃ©e le : 10/05/2011 13:10:00

C'est ma premiÃƒÂ¨re apparition dans un hebdomadaire national, et qui plus est pour une cuvÃƒÂ©e que je ne prÃƒÂ©sente 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-troussea ... 28-04-2011-1326558_46.php , mais en voici une copie :
Les rosÃƒÂ©s vont bientÃƒÂ´t dÃƒÂ©ferler de toutes parts : pour ceux qui n'aiment que le vin rouge, voici le trousseau, Ãƒ boire frais, qui s'impose comme une alternative aussi originale qu'intelligente. Encore une histoire de diversitÃƒÂ© Ãƒ respecter (et Ãƒ dÃƒÂ©couvrir) contre une uniformisation galopante...

Dans le Jura, son lieu d'origine, le trousseau ne reprÃƒÂ©sente plus que 5 % de l'encÃƒÂ©pagement. Mais certains vignerons, comme Jacques Puffeney, Ãƒ Montigny-lÃƒÂ¨s-Arsures, lui doivent leur cÃƒÂ©lÃƒÂ©britÃƒÂ©. Ce cÃƒÂ©page rouge tend cependant Ãƒ disparaÃƒÂ®tre au profit du poulsard, qui parvient plus facilement Ãƒ maturitÃƒÂ©. De moins en moins de domaines ont donc encore envie de se risquer Ãƒ ce trousseau, dont le terme viendrait de l'aspect "troussÃƒÂ©", ramassÃƒÂ©, de sa grappe. C'est que la plante est exigeante : elle a besoin de plus de soleil que les autres et prÃƒÂ©fÃƒÂ¨re les sols graveleux assez chauds ou des marnes peu profondes, comme on en trouve dans les environs d'Arbois. Le dÃƒÂ©gustateur curieux se laisse pourtant facilement sÃƒÂ©duire par la robe lÃƒÂ©gÃƒÂ¨re de ce rouge, qui n'en est pas moins intense grÃƒÂ¢ce Ãƒ des notes de fruits rouges (parfois, avec un goÃƒÂ»t Ãƒ tonnant de noyau de cerise) et d'Ãƒ pices caractÃƒÂ©ristiques. On se laisse tromper par la robe fluide et lÃƒÂ©gÃƒÂ¨re de ce vin, parce qu'il est plus profond et plus long qu'il ne le laisse croire a priori. Un trousseau rÃƒÂ©ussi peut mÃƒÂªme se rÃƒÂ©vÃƒÂ©ler d'une complexitÃƒÂ© surprenante, des notes de groseille au curry, en passant par une gamme fleurie. MÃƒÂªme son prix, souvent infÃƒÂ©rieur Ãƒ 10 euros, nous laisse penser qu'on aura affaire Ãƒ 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 mathÃƒÂ©matiques appliquÃƒÂ©es (Bruxelles, Paris..), ne s'y est pas trompÃƒÂ©. InstallÃƒÂ© en 2009 avec Ãƒ pouse et enfant Ãƒ Mesnay, il exploite encore peu de trousseau, mais va bientÃƒÂ´t doubler la surface de ce cÃƒÂ©page, mÃƒÂªme s'il sait qu'on l'attend davantage ici sur le savagnin. "J'ai exactement en vue la cuvÃƒÂ©e de trousseau que je souhaite faire dans les annÃƒÂ©es Ãƒ venir", explique-t-il. Une affaire (en culture biologique) Ãƒ suivre absolument. Le trousseau n'est pas encore mort ! Mieux, il nous laisserait croire Ãƒ sa rÃƒÂ©surrection...

Par Laure Gasparotto

17/20 - Patrice Hughes Beguet 03.84.66.26.39.

So True 2009. Robe lÃƒÂ©gÃƒÂ¨re. TrÃƒÂ¨s joli nez fruitÃƒÂ©, fin, ÃƒÂ©lÃƒÂ©gant. Souple. Notes d'ÃƒÂ©pices ÃƒÂ©tonnantes, qui apportent une magnifique complexitÃƒÂ© ÃƒÂ ce vin, qu'on boirait sans soif ! 12 Ã¢Â‚Â¬.