



# DOMAINE DE MONTBOURGEAU

L'ÉTOILE, VIN DU JURA

L'Étoile, c'est le joli nom de cette petite commune qui a obtenu dès 1937 le droit à une Appellation d'Origine Contrôlée. Son origine viendrait des cinq collines qui forment les branches d'une étoile autour du village sur lesquelles s'accroche le vignoble. Elle pourrait aussi être due aux pentacrines, ces innombrables étoiles que recèlent les vignes. Les vignerons du village exploitent quelques soixante-quinze hectares et ont encore la possibilité d'étendre ce vignoble qui produit des vins aux personnalités affirmées. Montbourgeau, c'est l'histoire d'un domaine familial sur lequel, depuis près d'un siècle, chaque génération exprime sa passion de la vigne et du vin.

En 1920, Victor Gros devient propriétaire du domaine de Montbourgeau sur lequel il plante le vignoble et entreprend la commercialisation en bouteilles. En 1956, Jean Gros prend la suite de son père. Il crée la cuverie et aura à cœur d'agrandir le vignoble et de développer le domaine. En 1986, sa fille Nicole s'installe à son tour dans la propriété. Elle modernise les caves, continue les plantations qui lui permettent maintenant d'élaborer un excellent vin jaune.

La quatrième génération pourrait pointer son nez...



## Travail de la vigne et vinification

Montbourgeau, c'est une exploitation de huit hectares plantée de cépages chardonnay, savagnin, et de quelques trousseau et pouslard. Une jeune plantation renaît sur le joli coteau de Montangis. Sur le domaine familial les travaux s'organisent de la culture de la vigne à la commercialisation, en passant par la vinification et l'élevage des vins. La philosophie de notre travail est le **respect de la terre**, davantage travaillée avec un enherbement favorisé sur les sols pentus des coteaux, et le **respect de la vigne** dont la protection de chaque parcelle est raisonnée pour limiter les fongicides. C'est aussi le **respect des vins**; la récolte manuelle nous permet de révéler l'expression de chaque terroir, la vinification naturelle et traditionnelle transmettra toutes leurs subtilités. Nos vins vieilliront en fûts de chêne dans nos caves.



### **Vin de liqueur**

Élaboré selon la fabrication ancienne et traditionnelle de notre domaine. Il se déguste quelquefois en apéritif, mais il est idéal en fin de soirée au coin du feu, avec chocolat ou cigare.

### **Vin de paille L'Étoile**

CHARDONNAY, SAVAGNIN ET POULSARD  
Ce vin est d'une très grande richesse. Sa couleur est miel, ses arômes complexes de noix, de miel et de coing. Il se déguste en apéritif accompagné de quiche au comté, de toasts au foie gras... ou au dessert avec une tarte aux abricots ou aux figues.

### **Macvin du Jura**

Il marie jus de raisin et eau-de-vie de marc pendant 3 ans en fût de chêne. De couleur dorée, le Macvin a des arômes de fruits confits, d'orange, de vanille et de noisette. Il se déguste en apéritif, accompagné de raisins de Corinthe, de melons ou au dessert avec une glace au caramel, une tarte poire-chocolat.

### **Vin blanc L'Étoile**

CHARDONNAY  
Ce sont des vins d'une belle couleur aux arômes de noisettes, fruités et souples avec beaucoup de gras et de rondeur, de l'élégance et de la finesse. Ils s'accorderont parfaitement avec des quenelles de brochet, des filets de sole...

### **L'Étoile Savagnin**

SAVAGNIN  
Élaboré depuis le millésime 1993. Issu des vignes encore jeunes, il n'évoluera pas en vin jaune. Mais après quatre années passées en fût de chêne dans les mêmes caves, nous aurons un vin typé avec beaucoup de corps et de finesse. Gras et racé, il accompagnera l'apéritif, le jambon braisé ou un féra de lac.

### **Eau-de-vie de marc de Franche-Comté**

CHARDONNAY ET SAVAGNIN  
Après quatre années passées sous bois, ce marc est cuivré, fruité et puissant. Il s'accordera parfaitement avec vos fins de repas et du chocolat ou comme « trou jurassien » avec une glace aux noix.

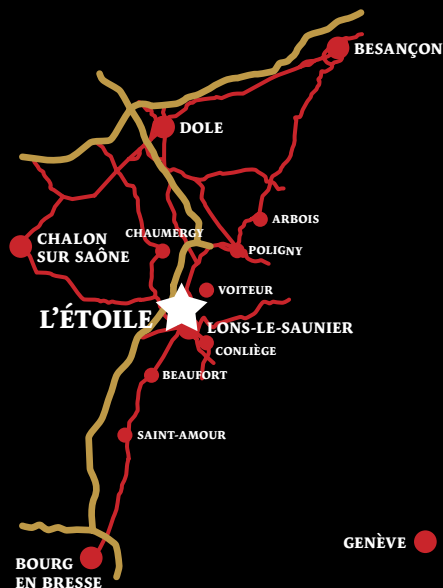
### **Vin jaune L'Étoile**

SAVAGNIN  
Aux arômes de noix, d'épices et de vanille, il développe élégance et harmonie en bouche. C'est un vin de grande garde qui se dégustera avec un poulet aux morilles, du comté...

### **Crémant du Jura**

CHARDONNAY  
Sa légèreté et sa fraîcheur en font un apéritif sage et agréable, à servir avec un cocktail de comté et de gougères. Son fruité accompagne délicieusement le dessert.





## L'accueil au Domaine et la dégustation

Montbourgeau, c'est le charme d'un lieu  
et d'une demeure où nous avons choisi  
d'accueillir nos clients pour leur faire  
découvrir notre travail, nos vins,  
ce choix de vie à travers le travail de la terre.

La vente de nos vins se fait au domaine,  
ils peuvent également être expédiés.



[www.vin-du-jura.com](http://www.vin-du-jura.com)

Domaine de Montbourgeau 39570 L'Étoile - Tél. : 03 84 47 32 96 - Fax : 03 84 24 41 44 - [domaine.montbourgeau@wanadoo.fr](mailto:domaine.montbourgeau@wanadoo.fr)