

# Arbois la Percée du VIN JAUNE 2024

**DIMANCHE 4 FÉVRIER - 9H30**  
**Salle des fêtes Espace Pasteur**  
**(1er étage) - Arbois**



**Vente aux enchères publiques**  
**des Vieux millésimes**  
**de vins & eaux de vie du Jura**

Officier-vendeur : Maître Jean-Paul RENOUD-GRAPPIN - 4, Rue Robert Demangel 25000 BESANCON



# VENTE AUX ENCHÈRES 2024

Créée en 1997, la vente aux enchères de la Percée du Vin Jaune a contribué à mettre en place une cotation cohérente de référence **des vieux millésimes de vins et eaux-de-vie du Jura**, et à donner une notoriété au vignoble Jurassien en valorisant l'originalité et la capacité de garde exceptionnelle de ses vins jaunes et de ses chardonnays.

**DÉBUT DE LA VENTE : 9H30, LE DIMANCHE 04 FÉVRIER, SALLE DES FÊTES ESPACE PASTEUR ARBOIS (1ER ÉTAGE)**

Les lots mis en vente seront exposés sur place de 8h30 à 9h30. Au cours de cette période, l'opportunité sera offerte d'examiner les 203 lots présentés.



## CONDITIONS DE LA VENTE



- La vente est faite expressément au comptant.
- Les acquéreurs paieront en sus des enchères 22% TTC + 3.6 % TTC en cas de vente en ligne par lot et par tranche.
- En cas de paiement par chèque, le transfert de propriété n'aura lieu qu'après encaissement du chèque.
- Une exposition préalable permet aux acquéreurs de se rendre compte de l'état des objets mis en vente.
- Le magasinage n'engage pas la responsabilité du commissaire-priseur, à quelque titre que ce soit.
- Les informations portées au catalogue sont purement indicatives.
- Les attributions ont été établies compte tenu des connaissances techniques à la date de la vente.
- Aucune réclamation ne sera possible pour des restaurations d'usage et petits accidents, l'exposition ayant permis l'examen des œuvres.
- Les clients non-résidents en France ne pourront prendre livraison de leurs achats qu'après un règlement bancaire par Téléx ou SWIFT.
- Le commissaire-priseur décline toute responsabilité sur les conséquences juridiques d'une fausse déclaration de l'acheteur.
- Le commissaire-priseur n'est pas responsable de la hauteur des niveaux, de l'état des étiquettes, des congés, des bouchons ainsi que de la qualité du produit contenu.
- Il est demandé aux adjudicateurs de procéder à l'enlèvement immédiat de leurs lots pour éviter les frais de manutention et de gardiennage qui sont à leur charge. Il ne sera admise aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée.
- Les lots non vendus peuvent être récupérés sur place par leur propriétaire après la fin de la vente ou **pendant 3 semaines après la Percée**, au Château Pécauld à Arbois en prévenant de votre passage au : 03 84 66 26 14.
- Les lots non récupérés deviendront propriété des Ambassadeurs des Vins Jaunes.
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## INFORMATIONS UTILES

Les informations sur les lots proposés dans le catalogue 2024 peuvent être sollicitées auprès du responsable de la commission organisatrice de la vente :

**Ambassadeurs des Vins Jaunes**  
Joignable jusqu'au **30 janvier 2024 inclus**.

☎ 03 84 66 26 14 ✉ percee@jura-vins.com

**Maître Jean-Paul RENOUD-GRAPPIN**, commissaire-priseur à Besançon.

☎ 03 81 82 14 14 ✉ renoud-grappin@wanadoo.fr



# ARBOIS,

## CITÉ HISTORIQUE - PAYS DE PASTEUR - CAPITALE DES VINS DU JURA SITE REMARQUABLE DU GOÛT

Evoquer Arbois à des amis et ils nous envient immédiatement : « *cette belle petite ville* », voyager à l'autre bout de la France : « *Arbois, ah oui les vins !* ».

Depuis la route nationale, Arbois apparaît dans son écrin de verdure. Et le **clocher Saint-Just**, fier, surgit alors d'un océan de vignes. Tout Arboisien qui s'en éloigne trop longtemps contracte ce que l'on nomme le mal du pays à l'instar du **célèbre Pasteur** (1822-1895).



### Le lien éternel : Pasteur et l'Attachement indissoluble à Arbois

Né à Dole le 27 décembre 1822, Pasteur passe toute son enfance à Arbois. Malgré ses hautes fonctions, il restera attaché au terroir de son enfance.

En décembre 1854, Pasteur est nommé professeur de chimie et doyen de la nouvelle faculté des sciences de Lille. À la rentrée des Facultés en 1855, il désire faire boire à ses collègues « *un des meilleurs vins de mon pays et je crois que je ne puis mieux faire que de leur donner un échantillon de vin d'or* ». Le vin d'or est le fameux vin jaune d'Arbois.

En 1863 et 1864, lors de ses travaux sur les maladies des vins réalisé dans son laboratoire arboisien, le savant étudie les vin jaunes.

Dans son ouvrage « *Études sur le vin* », publié en 1866, Pasteur explique longuement l'élaboration de ce vin.



Il affirme même : « *[...] L'étude attentive de ce vin et de toutes les conditions de sa fabrication est l'une de celles qui m'ont le plus éclairé sur les propriétés générales des vins* ».

Depuis 1936, la maison du savant est ouverte à la visite, préservant son authenticité du laboratoire à la salle à manger, inchangée depuis le départ du grand scientifique.

### Arbois : Joyau Viticole et Patrimonial au Cœur du Jura

Arbois, dans un environnement paisible au pied de la plus haute Reculée du Jura, est vouée à la détente, au plaisir des yeux et des papilles. Les vestiges des vieilles pierres, témoins de l'enceinte fortifiée, offrent aux visiteurs une sérénité pittoresque.

Réputée pour sa gastronomie, la ville jouit d'une reconnaissance bien méritée pour ses métiers de bouche. Le terroir arboisien, forgé par le travail acharné des vigneron à travers les siècles, donne naissance à un vin célèbre et apprécié. De jeunes vigneron assurent avec passion la continuité de cette tradition. Quant à l'histoire du vignoble et des vigneron, elle prend vie au Musée de la Vigne et du Vin du Jura, établi au sein du Château Pécauld.



**Bienvenus en Arbois !**

# LE MOMENT PHARE DE LA VENTE DES VIEUX MILLÉSIMES 2024 À ARBOIS : UN VIN JAUNE DE 1774

THE HIGHLIGHT OF THE SALE OF OLD VINTAGES IN ARBOIS 2024 : A VIN JAUNE FROM 1774.

Le 10 mai 1774 marque la fin du règne de Louis XV, et pendant cette période historique, les vignerons jurassiens travaillent avec courage dans leurs vignobles, élaborant leurs vins avec sérieux, les laissant vieillir pendant plus de 25/30 ans en fûts avant la mise en bouteilles. Mais que reste-t-il aujourd'hui de cette époque remarquable ? Une bouteille exceptionnelle qui a miraculeusement préservé toute son authenticité.

**La bouteille est en vente au N°80bis.**

## Le Vigneron d'Arbois : Anatoile Vercel du XVIIIe Siècle

Ce vin noble a été élaboré par Monsieur Anatoile Vercel, vigneron Arboisien du XVIIIe siècle qui a vécu entre 1725 et 1786. Ce vin jaune est donc issu de la récolte d'une vigne taillée sous Louis XV et vendangée sous Louis XVI. Vieilli en tonneau pendant une quinzaine d'années, conformément aux pratiques de l'époque, il a probablement été mis en bouteilles sous la Révolution Française par le fils d'Anatoile, Jean-Claude Vercel. Ce dernier, vigneron et député du Jura, a partagé ultérieurement le lot de bouteilles de 1774 entre ses deux fils, Altin et Jules, amis intimes du grand franc-comtois Louis Pasteur, pionnier de l'œnologie moderne en tant que chimiste et biologiste français éminent.



Bouteille de 1774 - Vente aux enchères Percée du Vin Jaune 2024



Bouteille de 1774 - Vente aux enchères Percée du Vin Jaune 2024

## Vieillessement et Conservation : Huit Générationes de Tradition

Le lot qui est revenu à Altin Vercel a été préservé dans une très vieille cave arboisienne enterrée et voûtée pendant huit générations, depuis Anatoile Vercel jusqu'à sa descendance actuelle. Le dernier descendant étant le commandant Georges Grand (1886/1974). Célibataire et sans descendance, le commandant lègue ses biens à sa filleule. Cette dernière, mère de trois filles, distribue à ses enfants la remarquable cave du commandant. Une grande partie de ces vins est méticuleusement conservée dans une cave familiale à Arbois, et c'est de cette cave que nous vous proposons ce lot divin lors de la **vente des Vieux Millésimes d'Arbois 2024.**



*The sale of old vintages in Arbois in 2024 highlights an exceptional bottle dating back to 1774, a precious testimony to the commitment of Jura winemakers at the end of the reign of Louis XV. This historical period witnessed the creation of a noble wine by Anatoile Vercel, an 18th-century winemaker, carefully crafted, aged for 15 years in barrels, and miraculously preserved to this day.*

*The yellow wine, derived from a vine pruned under Louis XV and harvested under Louis XVI, was bottled during the French Revolution by Jean-Claude Vercel, Anatoile's son. The bottle, uniquely crafted by the Jurassian glassworks of "La Vieille Loye," with its 87cl format, recalls the influences of Burgundy or Champagne from that era.*

## Une Verrerie d'Exception, "La Vieille Loye"

Cette bouteille a été fabriquée par la verrerie jurassienne de "La Vieille Loye". L'originalité de cette bouteille réside dans le fait qu'il ne s'agit pas d'un "Clavelin" (apparu à la fin du XVIIIe siècle), mais d'un flacon de 87cl, de type "Bourgogne ou Champagne". À cette époque, le vin champenois gagne en popularité avec l'essor du vin pétillant, et les vigneronns avaient besoin de bouteilles en grande quantité. Ils ont étendu leur zone de fabrication jusqu'à chez nous. On peut supposer que les vigneronns jurassiens ont "profité" de cette production, notamment des lots qui ne correspondaient pas aux bouteilles assez solides pour éviter les explosions, un problème majeur à l'époque pour les Champenois.



Bouteille de 1774 - Vente aux enchères Percée du Vin Jaune 2024

## Les Impressions d'une Vieille Âme : Synthèse des commentaires

En 1881, pour marquer son accession à l'Académie Française, Louis Pasteur a eu l'occasion de déguster et d'apprécier l'une des bouteilles d'Arbois jaune 1774 d'Anatoile Vercel.

Plus tard, Monsieur Alexandre Millerand, Président de la République Française de 1920 à 1924, lors de son passage dans le Jura, eut le plaisir de boire de ce vin jaune d'Arbois de 1774.

Quelques échantillons similaires ont procuré une immense satisfaction lors de dégustations mythiques (1992, 1994, 2011, etc.)



Bouteille de 1774 - Vente aux enchères Percée du Vin Jaune 2024

Source : Issu du catalogue de la vente aux enchères de la Percée de 2011 (Bernard PUJOL, Jacques LEVAUX et Jean-François BOURDY)



*Passed down through generations, the batch of bottles has been preserved in an old Arboisian cellar until its last descendant, Commander Georges Grand. His goddaughter, the heir to this cellar, presents this divine lot during the sale of the Old Vintages of Arbois in 2024. Personalities such as Louis Pasteur and Alexandre Millerand have had the privilege of tasting this wine, emphasizing its mythical status.*

*The recent tasting of this "220-year-old" yellow wine revealed exceptional characteristics, with an aged amber gold robe, a rich nose with varied nuances, and a powerful palate with persistent aromas. The silver medal won at the 1867 Universal Exhibition and the question of its status as the oldest currently preserved wine in the world add to its prestige and mystery.*

**Check all the information regarding the 2024 Auction on the Percée du Vin Jaune website (links to bottle photos, access to the live event on the D-day, ...).**



La dégustation de ce vin jaune "âgé à cette époque de 220 ans", a révélé des caractéristiques exceptionnelles. Voici un aperçu des résultats :

**1. Œil :** La robe vieil or ambrée, d'une intensité soutenue, offre une limpidité remarquable malgré de légères particules en suspension.

**2. Nez :** L'intensité et la richesse du nez se démarquent par leur finesse et leur délicatesse. Les nuances aromatiques s'expriment de manière fondue, avec des notes de noix, d'épices variées, de fruits secs, de cire d'abeille et de boisé. Des touches torréfiées, caramélisées et évoquant un vieux marc ajoutent à la complexité.

**3. Bouche :** D'une puissance et d'une structure remarquables, le vin révèle une acidité marquée et une présence alcoolique bien équilibrées. L'amertume délicate est jugée agréable, accompagnée d'une légère astringence. Le bois initial laisse place à des arômes puissants de noix, d'épices, de fruits secs, d'orange, et des nuances "sous-bois" et "torréfié". Une légère madérisation enrichit l'ensemble. La persistance exceptionnelle (25 à 30 secondes) témoigne de la qualité inaltérée du vin.

A l'exposition universelle de 1867, le Vin Jaune 1774 d'Anatoile Vercel remporta la médaille d'argent.

Est-ce le vin le plus ancien actuellement conservé dans le monde ? Ce n'est pas sûr car, selon Pierre Chevrier (auteur de l'ouvrage "Le Vin d'Hier"), il existe peut-être encore un « Ruedesheimer Rosewein 1653 » et un « Ruedesheimer Apostolwein 1727 » (Vins blancs allemands), ainsi qu'un Jerez 1769 (Vin blanc espagnol) ...



© Stéphane Godin/Jura Tourisme

## LE LOT DES "CLAVELINÉS"

THE "CLAVELINÉS" LOT

Le Clavelinage est un concours de dégustation à l'aveugle qui récompense les meilleurs Vin Jaune d'un millésime et d'une Appellation d'Origine Contrôlée spécifique.

Les vins jaunes en lice sont présentés par des récoltants, coopératives et négociants produisant ou commercialisant du Vin Jaune des quatre AOC : Château-Chalon, Arbois, L'Étoile, Côtes du Jura. Au démarrage du week-end dédié à la percée du vin jaune, un jury composé de professionnels et d'amateurs avertis s'engage dans une dégustation à l'aveugle rigoureuse pour sélectionner et « claveliner » ceux qu'ils estiment être les meilleurs de leur catégorie.



Lot des clavelinés - Percée du Vin Jaune 2023

A la suite du Clavelinage, un tiers des bouteilles, soit environ 15 bouteilles, reçoivent cette distinction spéciale. Ces bouteilles d'exception sont ensuite regroupées pour former ce que nous appelons le « lot des Clavelinés », qui sera mis aux enchères lors de la vente 2024, au **N°81 bis**.

Les bénéfices générés par le lot des Clavelinés sont entièrement reversés à une association caritative locale. Cette année, c'est l'**association St-Michel-le-Haut** qui a été choisie.

L'association vise à accompagner toutes personnes en rupture sociale (handicap moteur, psychique, "accidenté de la vie", ...). Elle vise à défendre les intérêts généraux des individus pour favoriser leur citoyenneté, épanouissement et intégration, en garantissant l'accès aux libertés et aux droits fondamentaux. Elle s'engage à assurer la continuité des parcours, évitant toute rupture préjudiciable, et à innover dans le développement de nouvelles réponses.



*Every year, after the traditional ritual of "Clavelinage," one-third of the bottles, approximately 15 bottles, receive this special distinction. These exceptional bottles are then grouped together to form what we call the "lot des Clavelinés," which will be auctioned at the 2024 sale, at **N°81 bis**.*

*The proceeds generated by the lot des Clavelinés are entirely donated to a local charitable association: **St-Michel-le-Haut**.*

*The association aims to support individuals facing social challenges (physical and mental disabilities, those "accidentated by life," etc.). It seeks to advocate for the general interests of individuals to promote their citizenship, fulfillment, and integration by ensuring access to freedoms and fundamental rights. The association is committed to maintaining the continuity of individuals' paths, avoiding any harmful disruptions, and innovating in the development of new solutions.*

N° DE LOT	APPELLATION	COMMENTAIRES	CONTENANT	TYPE DE VIN	MILLÉSIME	PRODUCTEUR	P ESTIMATION €
1	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1979	Lucien Aviet & Fils - Bacchus Montigny-lès-Arsures	70 - 90
2	CÔTES DU JURA	Assemblage Chardonnay-Savagnin	75 cl	BLANC	1986	Grand Frères Passenans	50 - 70
3	ARBOIS		75 cl	BLANC	1982	Domaine Jacques Tissot Arbois	45 - 65
4	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1991	Domaine Pêcheur Darbannay	30 - 50
5	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1970	Courbet & Fils Nevy-sur-Seille	110 - 130
6	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1967	Richard Jacques Le Vernois	110 - 130
7	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1972	Domaine Jacques Tissot Arbois	90 - 110
8	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1979	Fruitière Vinicole de Voiteur	100 - 120
9	CÔTES DU JURA		37,5 cl	PAILLE	2005	Michel Tissot & Fils Nevy-sur-Seille	30 - 50
10	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1996	Aimé Rodet Menétru-le-Vignoble	65 - 85
11	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1985	Salvadori Jean-Pierre Château-Chalon	85 - 100
12	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	2002	François Mossu Voiteur	55 - 75
13	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1986	Jean-Marie Dole Montigny-lès-Arsures	85 - 105
14	ARBOIS		75 cl	ROUGE	1988	Domaine Jacques Tissot Arbois	45 - 70
15	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1993	Bernard Badoz Poligny	70 - 90
16	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1991	Domaine de la Pinte Arbois	65 - 85
17	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1978	Jean-Claude Peltier Menétru-le-Vignoble	95 - 115
18	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1979	Chevassu-Lacroix Menétru-le-Vignoble	100 - 120
19	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1976	Pierre Peltier Menétru-le-Vignoble	100 - 120
20	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1986	Fruitière Vinicole de Voiteur	85 - 105
21	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1976	Fruitière Vinicole de Voiteur	90 - 110
22	ARBOIS		75 cl	ROUGE	1983	Jean-François Nevers Arbois	60 - 80
23	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1976	Fruitière Vinicole de Voiteur	90 - 110
24	ARBOIS	Magnum - Mémorial	1,5 l	ROUGE	1994	Domaine Rolet Arbois	70 - 110
25	L'ÉTOILE		62 cl	JAUNE	1976	Château de L'Étoile	90 - 110
26	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1986	Domaine de la Pinte Arbois	85 - 105
27	ARBOIS	Cuvée Luron	75 cl	BLANC	1979	Camille Loye Arbois	90 - 110
28	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1967	Jeannin Robert Gevingey	70 - 85
29	ARBOIS	Savagnin	75 cl	BLANC	1999	Martin Faudot Mesnay	40 - 55
30	L'ÉTOILE		37,5 cl	PAILLE	1981	Jean Gros L'Étoile	70 - 100
31	CÔTES DU JURA	Savagnin	75 cl	BLANC	2008	Aimé Rodet Menétru-le-Vignoble	20 - 30

N° DE LOT	APPELLATION	COMMENTAIRES	CONTENANT	TYPE DE VIN	MILLÉSIME	PRODUCTEUR	P ESTIMATION €
32	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1992	Caveau des Byards <i>Le Vernois</i>	60 - 80
33	ARBOIS	Magnum Vieilles vignes	1,5l	ROUGE	1994	Domaine Rolet Arbois	70 - 110
34	ARBOIS-PUPILLIN	Tradition	75 cl	BLANC	2004	La Renardière - J.M Petit Pupillin	30 - 50
35	L'ÉTOILE	Médaille d'Or	75 cl	BLANC	1985	Comte Paul L'Étoile	30 - 50
36	CÔTES DU JURA		75 cl	ROUGE	1975	Bouvret Père & Fils Poligny	50 - 75
37	L'ÉTOILE		62 cl	JAUNE	1990	Château de L'Étoile	100 - 120
38	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	2003	Cave de la Muyre <i>Domblans</i>	45 - 65
39	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1986	Chalandard <i>Le Vernois</i>	85 - 105
40	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1976	Jean Bourdy Arlay	100 - 120
41	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1983	Rolet <i>Montigny-lès-Arsures</i>	90 - 110
41 bis	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1985	Clos des Grives <i>Chille</i>	80 - 100
42	CÔTES DU JURA	"Sur la roche"	75 cl	ROUGE	1986	Château Gréa <i>Rotalier</i>	50 - 75
43	ARBOIS - PUPILLIN	Ploussard	75 cl	ROUGE	1989	Désiré Petit <i>Pupillin</i>	45 - 70
44	ARBOIS		75 cl	ROUGE	1989	Domaine Jacques Tissot Arbois	45 - 70
45	L'ÉTOILE		75 cl	BLANC	1982	Comte Paul L'Étoile	45 - 70
46	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1997	Domaine Jean-Louis Tissot <i>Montigny-lès-Arsures</i>	50 - 70
47	CÔTES DU JURA	Réserve	75 cl	BLANC	1989	Xavier Reverchon <i>Poligny</i>	45 - 75
48	ARBOIS	Les géologues	75 cl	ROUGE	2000	Lucien Aviet & Fils - Bacchus <i>Montigny-lès-Arsures</i>	40 - 70
49	CÔTES DU JURA		37,5 cl	PAILLE	1976	Jeannin Robert <i>Gevingey</i>	90 - 110
50		Vieux Jura			1929	Gabriel Berthet <i>Domblans</i>	300 - 350
51	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1999	Jean Macle <i>Château-Chalon</i>	90 - 12
52			37,5 cl	MACVIN	1950	Domaine Bourdy Arlay	130 - 150
53	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1961	Fruitière <i>Vinicole d'Arbois</i>	150 - 170
54	CÔTES DU JURA		37,5 cl	PAILLE	1959	Jeannin Robert <i>Gevingey</i>	140 - 170
55			37,5 cl	PAILLE	2009	Caveau des Byards <i>Le Vernois</i>	30 - 50
56	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1979	M. Perron <i>Voiteur</i>	115 - 130
56 bis	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1992	Clos des Grives <i>Chille</i>	60 - 80
57	ARBOIS		62 cl	JAUNE	2001	Jacques Puffeney Arbois	70 - 90
58	L'ÉTOILE	Médaille d'argent 1996, départementale	62 cl	JAUNE	1988	Geneletti Michel & Fils <i>L'Étoile</i>	85 - 115
59	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1983	Marius Perron <i>Voiteur</i>	100 - 120
60	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1979	Jean Macle <i>Château-Chalon</i>	130 - 150

N° DE LOT	APPELLATION	COMMENTAIRES	CONTENANT	TYPE DE VIN	MILLÉSIME	PRODUCTEUR	P ESTIMATION €
61	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1985	Domaine Mireille & André Tissot Arbois	90 - 120
62	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1976	Aviet Lucien & Fils - Bacchus Montigny-lès-Arsures	120 - 150
63	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1964	Caveau des Jacobins Poligny	130 - 150
64	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1959	Blanchard Marcel	190 - 240
65	L'ÉTOILE		37.5 cl	PAILLE	1981	Jean Gros L'Étoile	70 - 100
66	ARBOIS		75 cl	BLANC	1957	Fruitière Vinicole de Pupillin	95 - 120
67	CÔTES DU JURA	Savagnin de gelée	37,5 cl	BLANC	1996	Sylvie et Luc Boilley Chissey-sur-Loue	60 - 90
67 bis	CÔTES DU JURA	<b>Lot de 3 bouteilles</b>	62 cl	JAUNE	1995	Clos des Grives Chille	55 - 75
68	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1949	Perrin André Voiteur	380 - 450
69	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1990	Jean Macle Château-Chalon	100 - 130
70	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1962	Fruitière Vinicole de Voiteur	150 - 170
71	ARBOIS	Terre des gryphées	75 cl	BLANC	2008	Evelyne et Pascal Clairret Arbois	50 - 70
72	ARBOIS		75 cl	BLANC	1967	Fruitière Vinicole d'Arbois	70 - 85
73	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1969	Château de la Muyre Dombians	110 - 130
74	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1976	Jean Macle Château-Chalon	130 - 150
75	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1954	L'abbaye de Baume-les-Messieurs	220 - 270
76	ARBOIS	Or 1974	62 cl	JAUNE	1966	Domaine de la Pinte Arbois	130 - 150
77	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1976	Jean Macle Château-Chalon	130 - 150
78	ARBOIS	Selection	75 cl	BLANC	1964	Fruitière Vinicole d'Arbois	75 - 95
79	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1942	Henri Maire Arbois	550 - 650
80	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1979	Fruitière Vinicole d'Arbois	100 - 120
80 bis			87 cl	JAUNE	1774	Anatoile Vercei Vinifiée en Arbois	28 000 - 30 000
81	ARBOIS		75 cl	BLANC	1967	Caveau des Capucins Montigny-lès-Arsures	70 - 85
81 bis		<b>LOT DES CLAVELINÉS</b>	62 cl	JAUNE		Opérateurs du Jura	380 - 400
82	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1969	Jeannin Robert Gevingey	60 - 80
83	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1976	Jean Macle Château-Chalon	130 - 150
84	ARBOIS	Les Bérangères	75 cl	ROUGE	1995	Jacques Puffeney Arbois	50 - 70
85	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1975	Fruitière Vinicole de Voiteur	100 - 120
86	MARC DU JURA	Vieux marc		EAU DE VIE		Domaine Rolet Arbois	70 - 90
87	CÔTES DU JURA	Tradition	75 cl	BLANC	2003	Parrot & Fils Voiteur	30 - 50
88	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1990	Domaine Pécheur Darbonnay	80 - 110

N° DE LOT	APPELLATION	COMMENTAIRES	CONTENANT	TYPE DE VIN	MILLÉSIME	PRODUCTEUR	P ESTIMATION €
89	L'ÉTOILE	Savagnin	75 cl	BLANC	1989	Domaine Geneletti L'Étoile	45 - 65
90	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1973	Domaine Courbet Nevy-sur-Seille	110 - 130
91	ARBOIS	Trousseau	75 cl	ROUGE	2006	Domaine de la Pinte Arbois	20 - 30
92	L'ÉTOILE		75 cl	BLANC	1998	Paul Comte L'Étoile	25 - 45
93	CÔTES DU JURA	Trousseau	75 cl	ROUGE	1996	Domaine Pécheur Darbonnay	30 - 55
94	L'ÉTOILE		75 cl	BLANC	1988	André Raddaz L'Étoile	45 - 65
95	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1992	Domaine Berthet-Bondet Château-Chalon	40 - 60
96	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1982	Jean-Marie Courbet Nevy-sur-Seille	90 - 110
97	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1973	Château de la Muyre Dombblans	90 - 110
98	CÔTES DU JURA	Tradition	75 cl	BLANC	2004	Quillot Crançot	25 - 45
99	CÔTES DU JURA	Poulsard	75 cl	ROUGE	1990	Caveau des Byards Le Vernois	40 - 60
100	ARBOIS	Naturé	75 cl	BLANC	2002	Domaine Jacques Tissot Arbois	35 - 55
100 bis	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1886	Marchandon de Lafaye	3 000 - 3 200
101	ARBOIS	Trousseau	75 cl	ROUGE	2004	Domaine Désiré Petit Pupillin	30 - 35
102	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1967	Château de la Muyre Dombblans	120 - 140
103	CÔTES DU JURA		37,5 cl	PAILLE	1970	Maurice Dupré Passenans	100 - 120
104	CÔTES DU JURA		37,5 cl	PAILLE	1998	Domaine François Mossu Voiteur	50 - 70
105	L'ÉTOILE		37,5 cl	PAILLE	1981	Jean Gros L'Étoile	70 - 100
106	ARBOIS	Btl sérigraphiée - Jubilé	75 cl	BLANC	1983	Domaine Jacques Tissot Arbois	60 - 80
107	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1990	Auguste Pirou (Henri Maire) Arbois	90 - 110
108	ARBOIS	Magnum - Poulsard Vieilles vignes	1,5 l	ROUGE	2003	Domaine Rolet Arbois	70 - 100
109	CÔTES DU JURA	Chardonnay	75 cl	BLANC	1983	Caveau des Byards Le Vernois	50 - 70
110	CÔTES DU JURA	Chardonnay	75 cl	BLANC	2007	J.P Jacquier Quintigny	20 - 35
111	ARBOIS	Poulsard Cuvée du bicentenaire de l'AOC	75 cl	ROUGE	1988	Lucien Aviet & Fils - Bacchus Montigny-lès-Arsures	65 - 85
112	CÔTES DU JURA		37,5 cl	PAILLE	2008	Domaine François Mossu Voiteur	30 - 50
113	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1987	Domaine Jacques Tissot Arbois	60 - 80
114	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1999	Chevassu Denis & Marie Menétru-le-Vignoble	70 - 100
115	CÔTES DU JURA	Chardonnay	75 cl	BLANC	2000	Victor Richard Le Vernois	30 - 50
116	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1983	Fruitière Vinicole de Voiteur	50 - 70
117	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	2002	Domaine Durand-Perron Voiteur	50 - 75
118	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1996	Jean-Pierre Salvadori Château-Chalon	65 - 85
119	ARBOIS	Trousseau	75 cl	ROUGE	1999	Domaine Jacques Tissot Arbois	40 - 60

N° DE LOT	APPELLATION	COMMENTAIRES	CONTENANT	TYPE DE VIN	MILLÉSIME	PRODUCTEUR	P ESTIMATION €
120	ARBOIS - PUPILLIN	Ploussard Cuvée Michel Aviet	75 cl	ROUGE	1990	Fruitière Viticole de Pupillin	45 - 70
121	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	2000	Domaine Berthet-Bondet Château-Chalon	50 - 70
122	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1996	Blondeau Menétru-le-Vignoble	30 - 50
123	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	2003	Thierry Bertin Augea	45 - 65
124	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1987	Domaine Jacques Tissot Arbois	30 - 50
125	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1961	Fruitière Viticole d'Arbois	150 - 170
126	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1989	Domaine Jacques Tissot Arbois	80 - 100
127	ARBOIS	Trousseau	75 cl	ROUGE	1999	Domaine Jacques Tissot Arbois	40 - 60
128	CÔTES DU JURA		37,5 cl	PAILLE	1965	Château de la Muyre Dombians	120 - 150
129	CÔTES DU JURA	Savagnin	75 cl	BLANC	1992	J.P Jacquier Quintigny	30 - 50
129 bis	CÔTES DU JURA	<b>Lot de 2 magnums - Savagnin</b>	1,5 l	BLANC	2014	Clos des Grives Chille	50 - 70
130	CÔTES DU JURA	Grande Réserve	75 cl	BLANC	1990	Caveau des Byards Le Vernois	50 - 70
131	CHÂTEAU-CHALON	Mal étiqueté	62 cl	JAUNE	1967	Domaine de la Pinte Arbois	120 - 140
132	CÔTES DU JURA	Poulsard	75 cl	ROUGE	1993	Caveau des Jacobins Poligny	40 - 60
133	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1973	Domaine Courbet Nevy-sur-Seille	110 - 130
134	CÔTES DU JURA	Savagnin	75 cl	BLANC	1992	J.P Jacquier Quintigny	40 - 60
135	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1982	Claude Joly Rotallier	45 - 65
136	L'ÉTOILE		62 cl	JAUNE	1989	Château de L'Étoile	90 - 120
137	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1991	Caveau des Byards Le Vernois	65 - 85
138	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1996	Domaine Pêcheur Darbonnay	30 - 50
139	L'ÉTOILE		75 cl	BLANC	1996	Château de L'Étoile	50 - 70
140	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1985	Fruitière Viticole de Voiteur	85 - 105
141	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1992	Domaine Pêcheur Darbonnay	60 - 80
142	ARBOIS-PUPILLIN	Trousseau	75 cl	ROUGE	2003	Domaine Désiré Petit Pupillin	30 - 40
143	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1969	Jeannin Robert Gevingey	100 - 120
144	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1972	Domaine Rolet Arbois	90 - 110
145	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1969	Vichot-Girod Nevy-sur-Seille	60 - 80
146	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1982	Caveau des Byards Le Vernois	80 - 110
147	ARBOIS		62 cl	JAUNE	2002	Jacques Puffeney Arbois	60 - 80
148	CÔTES DU JURA L'ÉTOILE	Cuvée Spécial Jean Gros	75 cl	BLANC	2001	Domaine de Montbourgeau L'Étoile	30 - 50
149	L'ÉTOILE		75 cl	BLANC	1989	Comte Paul L'Étoile	45 - 65

N° DE LOT	APPELLATION	COMMENTAIRES	CONTENANT	TYPE DE VIN	MILLÉSIME	PRODUCTEUR	P ESTIMATION €
150	L'ÉTOILE		75 cl	BLANC	1990	André Raddaz L'Étoile	45 - 65
151	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1996	Michel Faudot Mesnay	55 - 75
152	ARBOIS	Étiquette abimée - Or 1974	62 cl	JAUNE	1966	Domaine de la Pinte Arbois	130 - 150
153	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1991	Domaine Jean-Louis Tissot Montigny-lès-Arsures	65 - 85
154	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1967	Domaine de la Pinte Arbois	110 - 130
155	ARBOIS		75 cl	ROUGE	1964	Domaine de la Pinte Arbois	130 - 150
156	ARBOIS	Chardonnay	75 cl	BLANC	1989	Domaine Jacques Tissot Arbois	45 - 65
157	CÔTES DU JURA	Magnum - Tradition	1,5 l	BLANC	1994	Domaine Rolet Arbois	70 - 100
158	CÔTES DU JURA	Chardonnay	75 cl	BLANC	1990	Baud Père & Fils Le Vernois	50/70
159	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1976	Pierre Peltier Menétru-le-Vignoble	100 - 120
160	ARBOIS	Cuvée du Jubilé 1936/1986 Cuvée Désiré- Rolet	75 cl	ROUGE	1985	Domaine Rolet Arbois	70 - 90
161	ARBOIS		75cl	BLANC	1971	Domaine de la Pinte Arbois	70 - 90
162	CÔTES DU JURA	Savagnin	75 cl	BLANC	2002	Parrot & Fils Voiteur	30 - 50
163	ARBOIS		75 cl	BLANC	1989	Jacques Nevers Arbois	45 - 65
164	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1998	Fruitière Vinicole de Voiteur	50 - 70
165	ARBOIS		37,5 cl	PAILLE	1994	Domaine Rolet Arbois	50 - 70
166	CÔTES DU JURA		37,5 cl	PAILLE	1999	Denis & Marie Chevassu Menétru-le-Vignoble	40 - 60
167	ARBOIS		37,5 cl	PAILLE	1993	Domaine Rolet Arbois	50 - 70
168	ARBOIS	Trousseau - Hommage à Pasteur	75 cl	ROUGE	1993	Domaine Rolet Arbois	40 - 60
169	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1985	Domaine Pécheur Darbonnay	40 - 60
170	CÔTES DU JURA	Les vignasses	62 cl	JAUNE	1949	Lucien Clavelin & Fils Le Vernois	350 - 400
171	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1983	Georges Bury Château-Chalon	100 - 120
172	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1978	Bernard Badoz Poligny	80 - 100
173	ARBOIS	Ploussard	75 cl	ROUGE	2003	Daniel Dugois Les Arsures	30 - 45
174	ARBOIS-PUPILLIN	Pinot noir	75 cl	ROUGE	2001	Désiré Petit Pupillin	25 - 35
175	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1983	Caveau des Byards Le Vernois	90 - 110
176	L'ÉTOILE		75 cl	BLANC	1976	Comte Paul L'Étoile	50 - 70
177	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1995	Domaine Pécheur Darbonnay	30 - 50
178	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1987	Fruitière Vinicole d'Arbois	60 - 80
179	ARBOIS	50ème anniversaire du Domaine de Montfort	75 cl	ROUGE	1990	Henri Maire Arbois	50 - 75
180	L'ÉTOILE		75 cl	BLANC	1983	Comte Paul L'Étoile	50 - 70

N° DE LOT	APPELLATION	COMMENTAIRES	CONTENANT	TYPE DE VIN	MILLÉSIME	PRODUCTEUR	P ESTIMATION €
181	ARBOIS - PUPILLIN	Ploussard Cuvé Michel AVIET	75 cl	ROUGE	1990	Fruitière Vinicole de Pupillin	45 - 65
182	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	2003	Caveau des Jacobins Poligny	50 - 70
183	CÔTES DU JURA		62 cl	JAUNE	1993	Cabelier Crançot	65 - 90
183 bis	CÔTES DU JURA	<b>Lot de 2 bouteilles</b>	75 cl	BLANC	1989	Clos des Grives Chille	90 - 120
184	ARBOIS		62 cl	JAUNE	1972	Domaine Jacques Tissot Arbois	90 - 110
185	ARBOIS	Savagnin	75 cl	BLANC	2002	Martin Faudot Mesnay	30 - 50
186	ARBOIS		75 cl	ROUGE	1996	Michel Faudot Mesnay	30 - 55
187	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1958	Domaine Bourdy Arlay	200 - 250
188	ARBOIS	Trousseau	75 cl	ROUGE	1998	Martin Faudot Mesnay	30 - 55
189	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1947	Domaine Bourdy Arlay	450 - 590
190	ARBOIS		37,5 cl	PAILLE	1998	Martin Faudot Mesnay	40 - 60
191	ARBOIS	Magnum	1,5 l	ROUGE	2000	Martin Faudot Mesnay	50 - 70
192	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1959	Domaine Bourdy Arlay	200 - 260
193	ARBOIS	Savagnin	75 cl	BLANC	2000	Martin Faudot Mesnay	30 - 50
194	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1942	Cordier Pont-de-Poitte	550 - 650
195	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1947	Domaine Bourdy Arlay	450 - 590
196	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1945	Cordier Poncet Pont-de-Poitte	160 - 180
197	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1947	Cordier Poncet Pont-de-Poitte	450 - 590
198	CHÂTEAU-CHALON		62 cl	JAUNE	1959	Domaine Bourdy Arlay	200 - 260
199	ARBOIS	Savagnin	75 cl	BLANC	2000	Martin Faudot Mesnay	30 - 50
200	ARBOIS	Pinot Noir	75 cl	ROUGE	1999	Martin Faudot Mesnay	40 - 60
201	CÔTES DU JURA		75 cl	BLANC	1947	Cordier Château-Chalon	500 - 620
202	ARBOIS		62 cl	JAUNE	2000	Martin Faudot Mesnay	50 - 70
203	CÔTES DU JURA		37,5 cl	PAILLE	1997	Clos des Grives Chille	50 - 70

Consultez toutes les données relatives à la Vente aux enchères 2024 sur le site de la Percée du Vin Jaune (liens vers les photos des bouteilles, accès au live le jour J, ...).



# COMMENTAIRES DES MILLÉSIMES

## VENTE AUX ENCHÈRES 2024 - ARBOIS

**1774 : Page 4, 5 et 6.**

**1886 :** Conditions météorologiques assez irrégulières. L'hiver sans neige a été suivi d'un été chaud mais humide, et un automne très pluvieux a ajouté à la complexité de la saison de croissance. Malgré ces défis, le millésime a produit des vins très délicats, mais avec une belle structure.

**1929 : Exceptionnel !** Les vins de cette année sont réputés pour leur richesse, leur complexité aromatique et leur capacité à bien vieillir. Un très gros hiver, suivi d'un beau printemps et d'un bel été ont contribué à la production de vins équilibrés et élégants, offrant une expérience gustative mémorable.

**1942 :** Année marquée par les défis de la Seconde Guerre mondiale. Beaucoup de neige au printemps a été suivi de fortes gelées en mai. Par la suite, la saison est devenue très sèche et chaude. Malgré des rendements moyens, le millésime est qualifié de **très grand**.

**1945 :** Conditions météorologiques exceptionnelles. Un printemps superbe et sec a été suivi d'une très grosse sécheresse en été. Les vendanges ont été très précoces, et malgré cela, les rendements ont été bons. Le millésime est qualifié de **très grand**.

**1947 :** Conditions météorologiques très froides et sèches au printemps. Par la suite, des températures élevées et peu de pluie ont caractérisé la saison. Les vendanges ont été précoces, et malgré cela, les rendements ont été bons. Le millésime est qualifié d'**exceptionnel**.

**1949 :** Marqué par un printemps froid suivi d'une importante période de sécheresse. Bien que le rendement ait été moyen, ce millésime est largement considéré comme **exceptionnel**.

**1950 :** L'année 1950 a favorisé la vigne avec des pluies en juillet et des semaines sèches, aboutissant à un millésime jugé **bon à très bon**.

**1954 :** Défi pour les viticulteurs, marquée par la grêle et une humidité persistante lors des vendanges. Le millésime a été évalué comme **moyen**, reflétant les défis météorologiques de cette période.

**1957 :** Des sentiments mitigés. Malgré un printemps précoce et un été très pluvieux, suivi d'un automne sec, la récolte a été de faible rendement. Cependant, la qualité des raisins récoltés était exceptionnelle.

**1958 :** Marqué par des conditions climatiques variées. Le froid et la neige persistaient jusqu'en avril, suivis d'une période très chaude. Cependant, des épisodes de grêle, en particulier en mai et mi-août, ont entraîné des pertes significatives dans les vignobles. Malgré ces défis, les petits rendements ont contribué à la concentration des saveurs, faisant de 1958 un millésime de qualité.

**1959 :** Marqué par un printemps doux, suivi d'une période de sécheresse de mai à septembre. Le millésime est souvent qualifié de **très grand**.

**1961 :** Très grosse grêle le 12 mai qui a presque anéanti toute la récolte. Malgré cette difficulté, la période qui a suivi a été marquée par la sécheresse, ce qui a permis aux raisins restants de mûrir avec concentration. Bien que la quantité ait été limitée en raison de la grêle, la qualité des raisins récoltés a été jugée bonne.

**1962 :** Neige et du froid persistant jusqu'en avril, puis se prolongeant jusqu'en juillet, la saison de croissance a commencé de manière peu conventionnelle. Cependant, une amélioration significative avec un temps ensoleillé est survenue par la suite. Malgré ces variations, les gros rendements ont été enregistrés, et le millésime est généralement considéré comme **grand**.

**1964 :** Hiver sec suivi d'une période chaude et très sèche jusqu'à l'automne. Ces conditions météorologiques favorables ont contribué à la production de raisins de qualité, et le millésime est généralement considéré comme **bon**.

**1965 :** Gros coup de vent en mai a causé des dégâts dans les vignobles, suivi d'un été à la fois chaud et pluvieux. Cependant, on note un bel octobre, le millésime est considéré comme **moyen**.

**1966 :** Un hiver et un printemps pluvieux. Les bons rendements enregistrés indiquent une récolte abondante, et le millésime est généralement qualifié de bon, parfois même **exceptionnel**.

**1967 :** Début de saison avec un temps beau et froid au printemps, mais avec le défi du gel. Malgré les petits rendements, le millésime est généralement considéré comme **bon**.

**1969 :** En juin, une baisse de température significative jusqu'à -5°C, associée à des précipitations, a pu poser des défis à la vigne. Cependant, une grosse chaleur en été, combinée à une période de sécheresse, a probablement favorisé une maturation optimale des raisins. **Bon à très bon** millésime.

**1970 :** Végétation très en retard, ce qui peut avoir des implications sur le cycle de croissance de la vigne. Cependant, la situation s'est améliorée avec un très bel été, les gros rendements enregistrés indiquent une récolte abondante, et le millésime est qualifié de **grand**.

**1971 :** Froid intense avec de la neige et du gel fin avril. Ces conditions ont entraîné des rendements très faibles, allant de 5 à 7 hectolitres par hectare. Le millésime est considéré comme **très grand**.

**1972 :** Un printemps humide et froid, suivi d'un été froid et sec, a créé des défis pour la vigne. Bien que les rendements aient été bons, la maturité des raisins n'a pas été complète, ce qui a eu un impact sur la qualité globale. Le millésime est donc considéré comme **médiocre**.

**1973 :** Période froide et sèche jusqu'en mai a été suivie d'un très gros coup de chaleur en août. Les averses en septembre ont probablement contribué à la maturation finale des raisins. Avec une très belle récolte, le millésime est qualifié de **grand**.

**1975 :** Printemps très précoce, suivi d'une période très chaude. Cependant, des événements de grêle ont été enregistrés. Malgré cela, les bons rendements indiquent une récolte abondante. Dans l'ensemble, le millésime est considéré comme **assez bon**.

**1976 :** Un printemps froid et sec a été suivi par une période de chaleur et de sécheresse qui a duré cinq mois. Une pluie limitée en juillet a été suivie par une période très chaude avec quelques orages. Ces conditions ont conduit à une maturité déséquilibrée dans les raisins. Malgré cela, les bons rendements ont été enregistrés, et la qualité du millésime varie de **moyen à très grand** selon les vins.

**1978 :** Première neige en sept ans. Malgré des périodes maussades, le mois de juin a été remarquablement chaud, marquant le début d'un bel été et d'un automne favorable. Bien que les rendements aient été moyens, le millésime a été qualifié de **bon**.

**1979 :** Les mois de mars et avril ont été exécrables, mais laissant place à un magnifique mois de mai à la croissance végétative. La chaleur s'est ensuite installée, conduisant à des bons rendements. Ce millésime est qualifié de **grand à très grand**.

**1981 :** La météo a oscillé entre des périodes pluvieuses et chaudes au début, persistant jusqu'en août. Par la suite, le temps est devenu exceptionnellement beau. Il est important de noter l'absence de l'AOC Château Chalon. Les rendements ont été modestes, mais après 25 ans, le millésime s'est avéré être de bonne qualité.

**1982 :** Le printemps s'est caractérisé par sa sécheresse et son froid, suivi d'une arrivée estivale soudaine avec une canicule persistante jusqu'en automne. Malgré des rendements très élevés, le millésime est évalué comme **bon à très bon**.

**1983 :** Un hiver prolongé a été suivi d'un printemps froid et pluvieux. Cependant, une amélioration significative a eu lieu en été, marquée par une période de sécheresse. Bien que les rendements aient été moyens, le millésime est considéré comme **très grand**.

**1985** : Des conditions météorologiques extrêmes ont marqué le début de la saison, avec des températures descendant jusqu'à -20°C, provoquant un retard dans la végétation. Cependant, la météo s'est considérablement réchauffée en juillet, août et septembre. Malgré ces défis initiaux, les bons rendements ont été enregistrés, et le millésime est qualifié de **grand**.

**1986** : Le temps a été assez défavorable jusqu'en avril. Cependant, une amélioration significative s'est produite avec des températures très chaudes pendant l'été. Malgré un départ difficile, l'état sanitaire des raisins était superbe. Les bons rendements ont été enregistrés, et le millésime est qualifié de **grand à très grand**.

**1987** : Hiver et un printemps froids et humides jusqu'à fin mai. Cependant, la fin du mois d'août et le mois de septembre ont été beaux et chauds. Malheureusement, à partir du 3 octobre, des pluies et des orages ont commencé, entraînant des problèmes de pourriture.

Malgré ces défis, le millésime 1987 est considéré comme **bon**, notamment pour les vins rouges, blancs et jaunes.

**1988** : Mois de mars exécrationnel, mais la météo s'est améliorée par la suite avec un équilibre entre pluie et chaleur. Les bons rendements indiquent une récolte abondante, et le millésime est qualifié de **très grand**.

**1989** : Marqué par des conditions météorologiques favorables, avec des chaleurs et une sécheresse depuis avril. Malgré quelques rares pluies, les vignes ont prospéré et les rendements ont été importants. Ce millésime est qualifié de **très grand**.

**1990** : Décrit comme une belle année en général. Les rendements ont été bons, et le millésime est qualifié de très grand, parfois même **exceptionnel**.

**1991** : Événement significatif : un gel sévère le 5 mai qui a entraîné une perte de 90% de la récolte. Malgré cette perte importante, le millésime est qualifié **d'exceptionnel** en raison de la concentration des raisins restants.

**1992** : Influencé par une récolte quasi nulle en 1991. En conséquence, en 1992, il y a eu une énorme quantité de vins, atteignant jusqu'à 80 hectolitres par hectare. Cependant, la qualité des vins était souvent compromise par des niveaux d'alcool plus bas. La diversité de la qualité était notable d'un vigneron à l'autre et d'une appellation à l'autre.

**1993** : Printemps sec suivi de pluies importantes jusqu'en juillet. Ces conditions ont favorisé le développement du mildiou. Seuls 5 hectares ont été qualifiés pour l'AOC Château-Chalon. Les rendements étaient moyens, et la qualité était inégale, allant d'un millésime **moyen à grand**.

**1994** : Climat plutôt moyen. La qualité est qualifiée de **délicate**.

**1995** : Bonne année en général, et il est qualifié de **bon** millésime.

**1996** : Marqué par un hiver froid suivi d'un printemps moyen. Cependant, l'été et l'automne ont été caractérisés par des températures très chaudes avec peu de pluie. Cette combinaison de conditions météorologiques a favorisé une grosse récolte. Le millésime est qualifié de **grand**.

**1997** : Décrit comme exceptionnel à la fois en termes de précocité et de qualité. Cette évaluation positive suggère que les raisins ont atteint leur maturité de manière précoce, contribuant à une récolte **exceptionnelle**.

**1998** : Marqué par des conditions météorologiques exceptionnelles, avec les thermomètres s'affolant. Il s'agit de l'année la plus chaude enregistrée jusqu'à cette date sur la planète, avec un record de douceur en janvier. Les variations météorologiques comprenaient un peu de neige en avril en plaine, une canicule dans le sud et des pluies orageuses en été, suivies d'un coup de froid mi-septembre et d'une fin d'automne pluvieuse. Malgré cette hétérogénéité climatique, le millésime est décrit comme ayant un **bon potentiel**.

**1999** : Conditions météorologiques variées tout au long de la saison de croissance. Le printemps a été pluvieux, suivi de mois de mai et juin secs et chauds. Juillet a été pluvieux, mais août et septembre ont été caractérisés par un temps beau et chaud. Le millésime 1999 est décrit comme ayant une **très belle quantité et une très grande qualité**.

**2000** : Printemps ensoleillé mais avec d'importants écarts de température. La période a été très chaude jusqu'en juillet, mais août a été moins favorable. Cependant, septembre a été splendide. Malgré les variations de température et les conditions moins favorables en août, la récolte a été abondante, et le millésime est qualifié de **grand**.

**2001** : Année un peu délicate, avec une qualité disparate. Il est noté qu'il n'y a pas eu d'appellation Château-Chalon. Cependant, avec le temps, certains vins bien faits ont évolué favorablement, devenant très beaux 15 ans après la récolte.

**2002** : L'hiver a été très froid. Le printemps a été chaud et sec, suivi d'un début d'été pluvieux. Ensuite, la période estivale est devenue chaude avec parfois des orages violents. Un déluge cévenol a eu lieu début septembre, suivi d'un automne assez pluvieux. Le millésime est décrit comme **correct**, mais son évaluation dépend de la date des vendanges.

**2003** : L'hiver a été relativement doux avec un peu de neige. Cependant, des gelées printanières ont également été enregistrées. L'été de 2003 a été exceptionnellement chaud, étant le plus chaud depuis plus de 50 ans en termes de températures minimales et maximales. La canicule a été exceptionnelle tant par sa durée que par l'intensité des températures. Le millésime 2003 est qualifié **d'exceptionnel** et encensé, cependant, il est noté qu'il peut parfois manquer de fraîcheur.

**2004** : Le début de l'année a été très pluvieux, avec de la neige en février. Le mois de mai a été décrit comme pourri, et l'été a été caractérisé par des températures fraîches et des périodes de pluie. Dans l'ensemble, le millésime est qualifié de **très moyen**.

**2005** : L'hiver a été très froid et long, suivi d'un printemps chaud. L'été a été caractérisé par des températures très élevées et des conditions orageuses. Malgré ces variations, le millésime est qualifié **d'exceptionnel**.

**2006** : Millésime complexe avec un hiver frais et pluvieux, suivi d'un printemps humide. Juillet fut chaud et sec, tandis qu'août apporta de nouvelles pluies. Malgré des épisodes de grêle, les vendanges bénéficièrent d'un ensoleillement. Bonne année pour les vins blancs, jaunes et le trousseau.

**2007** : L'hiver a été très doux, établissant un record depuis 1950, suivi d'une période enneigée. Le printemps a été relativement humide, et l'été a été chaud mais assez pluvieux. La première gelée a été enregistrée début septembre.

Malgré ces variations et défis météorologiques, le millésime est qualifié de **bon**.

**2008** : L'hiver a été irrégulier mais relativement doux, suivi d'un printemps assez chaud avec une végétation en avance d'un mois. Un coup de froid a été enregistré en mars, et l'été a été chaud et orageux. L'automne a également été marqué par des orages violents. Malgré ces fluctuations météorologiques, le millésime est qualifié de **bon, voire très bon**.

**2009** : Hiver très froid marqué par d'importantes gelées, allant même jusqu'à 20 cm de neige à Marseille. La tempête Klaus a également été un événement notable. Le printemps a été chaud et orageux, suivi d'un été très chaud et contrasté. Malgré ces conditions météorologiques variées, l'automne a été chaud, et le millésime est qualifié de **très grand**.

**2014** : Début difficile avec des écarts de température et un été relativement frais, ralentissant la maturité du raisin. Cependant, un automne exceptionnellement chaud et sec a transformé les difficultés en un dénouement éclatant, aboutissant à un millésime final qualifié de **beau, voire très beau**.



# UNE IDÉE POUR GRANDIR ?

L'ESSENTIEL C'EST DE LA  
MENER À MATURATION

**+X**

Comme Vous, nos conseillers cultivent la passion du terrain.

Nous sommes partenaires historique de la Percée du Vin Jaune et depuis longtemps avons prêté «sarment».

**BANQUE  
POPULAIRE **  
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

la réussite est en vous

**Contactez nos conseillers pour découvrir  
avec eux nos offres dédiées à la viticulture**

**ou rendez-vous sur  
[www.bpbfc.banquepopulaire.fr](http://www.bpbfc.banquepopulaire.fr)**