



LA PERCÉE DU VIN JAUNE

SAMEDI 2 FÉVRIER 2019 À 14H

CHAPELLE DE LA CONGRÉGATION

37 Grande rue 39800 Poligny



**VENTE AUX ENCHERES PUBLIQUES
VIEUX MILLESIMES DE VINS
& EAUX DE VIE DU JURA**



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.

L'édition 2019 de la vente se tiendra à Poligny (39800), à 14 Heures précises.

Les lots de la vente seront présentés au public entre 11H00 et 12H30.

Elle présentera et proposera 250 lots répartis de la manière suivante : 120 lots de vin jaune, 79 lots de vin blanc dont 2 magnums, 34 lots de vin rouge dont 7 magnums, 13 lots de vin de paille, 2 lots de Macvin, 3 lots de marc du Jura.

Parmi les lots présentés :

- L'exceptionnel vin jaune d'Arbois de Jules Vercel de 1774,
- Quatre bouteilles du XIX^{ème} siècle : un vin blanc 1888, un vin jaune d'Arbois 1857, un vin de paille d'Arbois 1810, un vin de paille d'Arbois 1893, quatre bouteilles du début XX^{ème} siècle : un vin blanc 1926, un vin jaune 1933, un vin jaune de Château-Chalon 1937, un vin jaune de Château-Chalon 1938.

La grande majorité des vins du catalogue est constituée avec de très bons millésimes.



CONDITIONS DE LA VENTE

- La vente est faite expressément au comptant.
- Les acquéreurs paieront en sus des enchères, 19% TTC 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 permettant aux acquéreurs de se rendre compte de l'état des objets mis en vente, 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 admis aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée.
- 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 Télex ou par SWIFT.
- Le commissaire-priseur décline toute responsabilité sur les conséquences juridiques d'une fausse déclaration de l'acheteur.
- Le commissaire-priseur et l'expert se chargent d'exécuter gratuitement les ordres qui leur seront confiés, en particulier pour les amateurs ne pouvant assister à la vente.
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LOT N°241 : UN VIN JAUNE D'ARBOIS DU MILLÉSIME 1774

RARISIME !

Cette bouteille d'anthologie, ultime lot de la vente du 2 février 2019, contient du vin jaune d'Arbois de l'année 1774, date historique de l'avènement au trône de France du roi Louis XVI.

C'était il y a... 245 ans !!!

Le contenant est une bouteille de verre soufflé de 87cl, de type « Bourgogne », au col très fin, sur lequel on peut nettement remarquer des stries caractéristiques, et au corps ample qui porte la marque des filandres, des bouillons et des nœuds. La bouteille a été fabriquée par la verrerie jurassienne de « La Vieille Loye » créée au XIII^e siècle, plus précisément, en 1290, dont les activités se poursuivirent jusqu'en 1931, époque où les premières industries du verre moulé concurrençaient sévèrement les verreries artisanales, et où le bois fut remplacé progressivement par d'autres combustibles. La verrerie de « La Vieille Loye » était réputée sur le territoire français et même à l'étranger, pour la qualité de ses matières premières extraites de la proche « Forêt de Chaux » et pour l'excellence de la cuisson de ses verres, la cuisson au feu de bois donnant de meilleurs résultats que celle réalisée avec du charbon.

Cette bouteille de 1774 recèle du vin jaune produit par Anatoile Vercel, vigneron arboisien du XVIII^e siècle qui vécut 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, ainsi que cela se pratiquait à cette époque, ce vin a probablement été mis en bouteilles sous la Révolution Française, par le fils d'Anatoile : Jean-Claude Vercel, vigneron et député du Jura qui partagea ultérieurement le lot de bouteilles de 1774 entre ses deux fils Altin et Jules, amis intimes du grand franc-comtois Louis Pasteur, éminent chimiste et biologiste français, inventeur de l'œnologie moderne.

Le lot qui échut à Altin Vercel est resté dans une très vieille cave arboisienne enterrée et voûtée, durant huit générations, depuis Anatoile Vercel jusqu'à sa descendance actuelle.

En 1881, pour marquer l'évènement de son accession à l'Académie Française, Louis Pasteur se fit ouvrir, dégusta et apprécia une des bouteilles d'Arbois jaune 1774 d'Anatoile Vercel, l'ancêtre de ses amis Altin et Jules dont la maison vigneronne est située en face du laboratoire arboisien de Pasteur.

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.

Le 13 novembre 1994, vingt-quatre personnes aux compétences reconnues en matière de dégustation, parmi lesquelles officiaient les vignerons jurassiens réputés Pierre Rolet et Lucien Aviet, se sont réunies dans la ville d'Arbois, au Château Pécauld, siège de l'Institut des vins et du C.I.V.J, pour déguster une bouteille de ce vin jaune de l'an de grâce 1774.

INFORMATIONS UTILES

Les informations sur les lots proposés dans le catalogue 2019 peuvent être sollicitées auprès du responsable de la commission organisatrice de la vente :

Ambassadeurs des Vins Jaunes

Joignable jusqu'au 1^{er} février 2019 inclus,

Par téléphone : 03 84 66 26 14 ou par mail percee@jura-vins.com

La présentation au public des lots de vins mis en vente se tiendra sur le lieu de la vente, à POLIGNY (39800), le samedi 2 février 2019, entre 11H00 et 12H30.

La vente débutera à **14H00** précises et sera réalisée par :

M^e Olivier de BOUVET, commissaire-priseur à PARISUD ENCHERES

Joignable par téléphone pendant la vente au 01 69 46 60 84 et au 06 08 96 21 53

ou par téléphone à PARISUD ENCHERES au 01 69 46 60 09

et par fax au 01 69 46 60 14 ou par mail : parisud@parisud.com

N°	Contenant	AOP	Couleur	Millésime	Commentaires	Producteur	Lieu de Production	Niveau	P. Estimation €
1	75 cl	L'Etoile	blanc	1971		Paul Comte	L'Etoile (39570)	BN	60 - 80
2	75 cl	L'Etoile	blanc	1979		Paul Comte	L'Etoile (39570)	BN	50 - 70
3	75 cl	L'Etoile	blanc	1985	Cuvée spéciale	Paul Comte	L'Etoile (39570)	BN	50 - 70
4	75 cl	L'Etoile	blanc	1989		Paul Comte	L'Etoile (39570)	BN	50 - 70
5	62 cl	CC	jaune	1976		Henri Maire	Arbois (39600)	NLB	80 - 100
6	75 cl	Arbois	rouge	1996	Cuvée les Géologues	Lucien Aviet	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	40 - 60
7	62 cl	CC	jaune	1995		Berthet-Bondet	Château-Chalon (39210)	BN	60 - 80
8	75 cl	L'Etoile	blanc	1987		Château L'Etoile	L'Etoile (39570)	NB	40 - 60
9	75 cl	Arbois	blanc	1989		Michel Gahier	Montigny-les-Arsures (39600)	NLB	41 - 60
10	75 cl	CDJ	blanc	1996		Château d'Arly	Arly (39140)	BN	42 - 60
11	75 cl	CDJ	blanc	1995	Cuvée Gustave	Richard Delay	Gevingey (39570)	BN	43 - 60
12	62 cl	CC	jaune	1986		Berthet-Bondet	Château-Chalon (39210)	BN	80 - 100
13	75 cl	Arbois	rouge	1971		Jean-François Nevers	Arbois (39600)	NLB	60 - 80
14	75 cl	L'Etoile	blanc	1978	Concours générale médaille d'or	Claude Joly	Rotalier (39190)	NTLB	50 - 70
15	75 cl	L'Etoile	blanc	1979		Claude Joly	Rotalier (39190)	BN	51 - 70
16	62 cl	L'Etoile	jaune	1989		Barthod	L'Etoile (39570)	BN	70 - 90
17	62 cl	CDJ	jaune	1973		Claude Joly	Rotalier (39190)	NLB	80 - 100
18	62 cl	CDJ	jaune	1979		Fruitière Vinicole Voiteur	Voiteur (39210)	NB	100 - 120
19	62 cl	CDJ	jaune	1988		Hubert Clavelin	Le Vernois (39210)	BN	80 - 100
20	37,5 cl	CDJ	jaune	1985		Domaine Baud	Le Vernois (39210)	BN	50 - 70
21	62 cl	CC	jaune	1975		Jean Macle	Château-Chalon (39210)	NB	100 - 120
22	62 cl	CC	jaune	1969		Maison Gouillaud	Pupillin (39600)	NLB	120 - 140
23	62 cl	CC	jaune	1985		Henri et Philippe Bouvret	Poligny (39800)	NLB	90 - 110
24	62 cl	CDJ	jaune	1979		Domaine Baud	Le Vernois (39210)	NB	100 - 120
25	62 cl	CC	jaune	1957		Pierre Peltier	Ménétru-le-Vignoble (39210)	NLB	180 - 200
26	62 cl	CC	jaune	1999		Berthet-Bondet	Château-Chalon (39210)	BN	70 - 90
27	75 cl	Arbois	rouge	1992		Jean Louis Tissot	Vauxelles (39600)	NTLB	30 - 50
28	75 cl	CDJ	blanc	1979		Maison du Vignerons	Lons-le-Saunier (39000)	NTLB	50 - 70
29	75 cl	Arbois	blanc	1969		Emile Rousseau	Arbois (39600)	NLB	70 - 90
30	75 cl	Arbois	rouge		Cuvée des 80 ans	Henri Maire	Arbois (39600)	NTLB	30 - 50
31	75 cl	Arbois	rouge	1990	Poulsard vieilles vignes	Domaine Rolet	Arbois (39600)	NB	40 - 60
32	75 cl	CDJ	blanc	1982		Maison du Vignerons	Crançot (39570)	BN	60 - 80
33	75 cl	CDJ	rouge	1982		Fruitière Vinicole Voiteur	Voiteur (39210)	NB	30 - 50
34	75 cl	CDJ	blanc	1985		Jean Macle	Château-Chalon (39210)	NB	60 - 80
35	75 cl	Arbois	rouge	1964		Emile Rousseau	Arbois (39600)	VIDANGE	20 - 40
36	62 cl	CC	jaune	1989		Gaspard Feuillet	Arbois (39600)	BN	80 - 100
37	62 cl	CDJ	jaune	1989		Caves Jean Bourdy	Arly (39140)	BN	70 - 90
38	62 cl	CDJ	jaune	1989		Domaine Badoz	Poligny (39800)	BN	70 - 90
39	62 cl	Arbois	jaune	1976		Fruitière Vinicole d'Arbois	Arbois (39600)	NTLB	80 - 100
40	62 cl	CDJ	jaune	1956		Caves Jean Bourdy	Arly (39140)	NTB	110 - 130
41	62 cl	CDJ	jaune	1964		Lucien Clavelin	Le Vernois (39210)	NLB	140 - 160
42	62 cl	CDJ	jaune	1973		René Grand	Passenans (39230)	NLB	80 - 100
43	62 cl	CDJ	jaune	1975		Pierre Badoz	Poligny (39800)	BN	80 - 100

N°	Contenant	AOP	Couleur	Millésime	Commentaires	Producteur	Lieu de Production	Niveau	P. Estimation €
44	62 cl	CC	jaune	1975		Caves Jean Bourdy	Arly (39140)	BN	100 - 120
45	62 cl	CC	jaune	1976		P. Hugonnet	Arly (39140)	NLB	80 - 100
46	62 cl	Arbois	jaune	1976		Jacques Tissot	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	80 - 100
47	62 cl	Arbois	jaune	1986		Fruitière Vinicole d'Arbois	Arbois (39600)	NLB	65 - 85
48	62 cl	CC	jaune	1990		Jean Macle	Château-Chalon (39210)	NLB	85 - 105
49	62 cl	CC	jaune	1979		Fruitière Vinicole de Voiteur	Voiteur (39210)	NTLB	120 - 140
50	62 cl	CDJ	jaune	1996		Domaine Badoz	Poligny (39800)	BN	50 - 70
51	75 cl	CDJ	rouge	1981	Médaille d'argent concours Paris	Jean-Claude Peltier	Menetru-le-Vignoble (39210)	NTLB	35 - 55
52	75 cl	L'Etoile	blanc	1999	Cuvée Cep d'Or	Château l'Etoile	L'Etoile (39570)	NLB	40 - 60
53	75 cl	CDJ	blanc	1998	Grande Réserve	Caveau des Byards	Le Vernois (39210)	BN	30 - 50
54	75 cl	CDJ	blanc	1997	Savagnin	Berthet-Bondet	Château-Chalon (39210)	BN	50 - 70
55	75 cl	CDJ	blanc	1976		Fruitière Vinicole de Voiteur	Voiteur (39210)	BN	60 - 80
56	62 cl	CC	jaune	1988		Jean Macle	Château-Chalon (39210)	BN	90 - 110
57	62 cl	L'Etoile	jaune	1989		Château l'Etoile	L'Etoile (39570)	BN	70 - 90
58	62 cl	CC	jaune	1979		Fruitière Vinicole de Voiteur	Voiteur (39210)	NB	120 - 140
59	62 cl	CC	jaune	1981		A. Blondeau	Ménétru-le-Vignoble (39210)	BN	90 - 110
60	62 cl	L'Etoile	jaune	1992		Château l'Etoile - Vandelle	L'Etoile (39570)	BN	60 - 90
61	62 cl	CDJ	jaune	1978		Château la Muysre	Dombians (39230)	BN	80 - 100
62	62 cl	CDJ	jaune	1996		Château la Muysre	Dombians (39230)	BN	50 - 70
63	62 cl	L'Etoile	jaune	1983	Médaille d'or concours Jura	JH Vandelle	L'Etoile (39570)	BN	80 - 100
64	75 cl	CDJ	blanc	1999		Château d'Arly	Arly (39140)	BN	40 - 60
65	75 cl	CDJ	blanc	1988		Jean Gros	Montain (39210)	NLB	50 - 70
66	75 cl	CDJ	blanc	1994		Vichot-Girod	Nevy-sur-Seille (39210)	NTLB	20 - 40
67	75 cl	CDJ	blanc	1998		Jean Macle	Château-Chalon (39210)	BN	40 - 60
68	62 cl	CC	jaune	1994		Berthet-Bondet	Château-Chalon (39210)	BN	60 - 80
69	75 cl	CDJ	rouge	1993		Caves Jean Bourdy	Arly (39140)	BN	40 - 60
70	62 cl	Arbois	jaune	1945		Marcel Bouillieret	Pupillin (39600)	NTLB	410 - 430
71	62 cl	Arbois	jaune	1949		Marcel Bouillieret	Pupillin (39600)	BN	320 - 340
72	62 cl	Arbois	jaune	1961		Marcel Bouillieret	Pupillin (39600)	NB	150 - 170
73	62 cl	Arbois	jaune	1949		Marcel Bouillieret	Pupillin (39600)	NB	320 - 340
74	62 cl	Arbois	jaune	1961		Marcel Bouillieret	Pupillin (39600)	BN	150 - 170
75	62 cl	CC	jaune	1947		Joseph Richard	Pupillin (39600)	NLB	430 - 450
76	62 cl	CC	jaune	1964		Fruitière Vinicole de Voiteur	Voiteur (39210)	NLB	180 - 200
77	62 cl	CDJ	jaune	1933		Château d'Arly	Ménétru-le-Vignoble (39210)	BN	480 - 500
78	62 cl	Arbois	jaune	1982		Auguste Pirou	Arbois (39600)	BN	60 - 80
79	62 cl	Arbois	jaune	1985		Henri Maire	Arbois (39600)	NLB	90 - 110
80	75 cl	CDJ	rouge	1995		Marie-Claude Robelin	Le Vernois (39210)	BN	30 - 50
81	75 cl	CDJ	blanc	1964		Caveau des Jacobins	Poligny (39800)	BN	80 - 100
82	75 cl	L'Etoile	blanc	1982		Jean Gros	L'Etoile (39570)	NLB	50 - 70
83	62 cl	Arbois	jaune	1976		Jean-Louis Tissot	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	80 - 100
84	70 cl	Marc de Franche Comté	marc	nc	Vieux Marc du Jura	Château l'Etoile	L'Etoile (39570)	NB	40 - 60

N°	Contenant	AOP	Couleur	Millésime	Commentaires	Producteur	Lieu de Production	Niveau	P. Estimation €
85	62 cl	CDJ	jaune	1999		Murtin	Beaufort (39190)	NTLB	60 - 80
86	62 cl	CC	jaune	1999		Domaine Désiré Petit	Pupillin (39600)	BN	70 - 90
87	62 cl	Arbois	jaune	1995		Jean-Louis Tissot	les Arsures (39600)	NLB	55 - 75
88	62 cl	CDJ	jaune	1992		Caveau des Jacobins	Poligny (39800)	BN	60 - 80
89	62 cl	Arbois	jaune	1991		Domaine Rolet	Arbois (39600)	BN	60 - 70
90	62 cl	CDJ	jaune	1989		Caveau des Jacobins	Poligny (39800)	NLB	70 - 90
91	62 cl	CC	jaune	1988		Fruitière Vinicole de Voiteur	Voiteur (39210)	BN	90 - 110
92	62 cl	Arbois	jaune	1986		Domaine de la Pinte	Arbois (39600)	BN	70 - 90
93	62 cl	CDJ	jaune	1964		Lucien Clavelin	Le Vernois (39210)	NLB	130 - 150
94	62 cl	Arbois	jaune	1986		Jean-Louis Tissot	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	70 - 90
95	75 cl	L'Etoile	blanc	1990		A. Radaz	L'Etoile (39570)	NLB	35 - 55
96	75 cl	Arbois	blanc	1990	Académie des Sciences	Fruitière Vinicole d'Arbois	Arbois (39600)	NLB	35 - 55
97	75 cl	CDJ	blanc	1989		Victor Richard	Le Vernois (39210)	BN	50 - 70
98	75 cl	CDJ	blanc	1983		Richard Delay	Gevingey (39570)	NTLB	60 - 80
99	75 cl	CDJ	blanc	1969		Paul et Richard Delay	Gevingey (39570)	NLB	65 - 85
100	75 cl	CDJ	blanc	1959		Lucien Clavelin	Le Vernois (39210)	NTLB	95 - 115
101	75 cl	Arbois	blanc	1997	Savagnin	Jean-Louis Tissot	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	40 - 60
102	75 cl	CDJ	rouge	1994	Trousseau	Thierry Bertin	Augéa (39190)	BN	30 - 50
103	75 cl	Arbois	rouge	1990	Les misérables Poulsard	Domaine Rolet	Arbois (39600)	NTLB	35 - 55
104	75 cl	Arbois	rouge	1979	Poulsard	Domaine de la Pinte	Arbois (39600)	BN	50 - 70
105	75 cl	Arbois	rouge	1989	1789 bicentenaire Ploussard	Fruitière Vinicole de Pupillin	Pupillin (39600)	NB	40 - 60
106	75 cl	CDJ	blanc	1888	Millésime sur cire	Caves Jean Bourdy	Arlay (39140)	NTLB	550 - 570
107	75 cl	CDJ	blanc	1998	Tradition	Domaine Badoz	Poligny (39800)	BN	30 - 50
108	75 cl	CDJ	blanc	1999	Savagnin	Jean-Claude Credoz	Ménétru-le-Vignoble (39210)	BN	50 - 70
109	75 cl	Arbois	blanc	1999	Chardonnay	Domaine Désiré Petit	Pupillin (39600)	BN	40 - 60
110	62 cl	L'Etoile	jaune	1999		Château l'Etoile	L'Etoile (39570)	NTLB	55 - 75
111	62 cl	Arbois	jaune	1986		Henri Maire	Arbois (39600)	NTLB	65 - 85
112	75 cl	CDJ	blanc	1964		Marcel Blanchard	Montain (39210)	NTLB	75 - 95
113	75 cl	CDJ	blanc	1967		R. Jeannin	Gevingey (39570)	BN	80 - 100
114	75 cl	CDJ	blanc	1967		Vichot-Girod	Nevy-sur-Seille (39210)	BN	70 - 90
115	75 cl	L'Etoile	blanc	1969		Château L'Etoile - Vandelle	L'Etoile (39570)	BN	70 - 90
116	75 cl	CDJ	blanc	1982		R. Jeannin	Gevingey (39570)	BN	60 - 80
117	37,5 cl	CDJ	paille	1996		D. Brocard	Pannessières (39570)	BN	50 - 70
118	62 cl	CDJ	jaune	1969		Château La Muyre	Domblans (39230)	BN	110 - 130
119	62 cl	CDJ	jaune	1959		R. Jeannin	Gevingey (39570)	NTLB	200 - 220
120	62 cl	CDJ	jaune	1964		R. Jeannin	Gevingey (39570)	NB	140 - 160
120 A	150 cl	Arbois	blanc	1983	Chardonnay/savagnin	Domaine Rolet	Arbois (39600)	BN	70 - 90
120 B	150 cl	Arbois	rouge	1986	Poulsard/pinot/trousseau	Domaine Rolet	Arbois (39600)	BN	60 - 80
120 C	150 cl	Arbois	rouge	1988	Pinot	Domaine Rolet	Arbois (39600)	BN	55 - 75
120 D	150 cl	Arbois	rouge	1997	Trousseau	Domaine Rolet	Arbois (39600)	BN	50 - 70
120 E	150 cl	Arbois	rouge	1999	Cuvée Mémorial	Domaine Rolet	Arbois (39600)	BN	45 - 65
120 F	150 cl	Arbois	rouge	1999	Poulsard	Domaine Rolet	Arbois (39600)	BN	45 - 65
120 G	150 cl	Arbois	rouge	1989	Pinot noir	Domaine Rolet	Arbois (39600)	BN	55 - 75

N°	Contenant	AOP	Couleur	Millésime	Commentaires	Producteur	Lieu de Production	Niveau	P. Estimation €
120 H	150 cl	Arbois	rouge	1999	Trousseau	Domaine Rolet	Arbois (39600)	BN	45 - 65
120 I	300 cl	Arbois	blanc	1994	Savagnin	Domaine Rolet	Arbois (39600)	BN	190 - 210
121	62 cl	Arbois	jaune	1983		Fruitière Vinicole de Pupillin	Pupillin (39600)	NLB	70 - 90
122	62 cl	Arbois	jaune	1993		Domaine Rolet	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	60 - 80
123	62 cl	Arbois	jaune	1994		Frédéric Lornet	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	60 - 80
124	62 cl	Arbois	jaune	1995		Jacques Puffeney	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	60 - 80
125	62 cl	Arbois	jaune	1997		Jacques Puffeney	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	60 - 80
126	37,5 cl	CDJ	paille	1989		Gabriel Clerc	Mantry (39230)	NLB	55 - 75
127	75 cl	Arbois	blanc	1967	Cuvée spéciale	Domaine Rolet	Arbois (39600)	BN	80 - 100
128	75 cl	CDJ	blanc	1969		Ganevat	Rotalier (39190)	BN	80 - 100
129	75 cl	L'Etoile	blanc	1971		Château L'Etoile - Vandelle	L'Etoile (39570)	BN	60 - 80
130	75 cl	L'Etoile	blanc	1969		Château L'Etoile - Vandelle	L'Etoile (39570)	BN	70 - 90
131	75 cl	CDJ	blanc	1976		Château la Muyre	Domblans (39230)	BN	60 - 80
132	75 cl	CDJ	blanc	1979		Ganevat	Rotalier (39190)	BN	60 - 80
133	75 cl	CDJ	blanc	1989		R. Jeannin	Gevingey (39570)	BN	50 - 70
134	62 cl	CDJ	jaune	1959		R. Jeannin	Gevingey (39570)	NLB	200 - 220
135	62 cl	CDJ	jaune	1964		Ganevat	Rotalier (39190)	BN	190 - 210
136	62 cl	CDJ	jaune	1964		Blanchard Marcel	Montain (39210)	BN	180 - 200
137	62 cl	CDJ	jaune	1967		R. Jeannin	Gevingey (39570)	BN	130 - 150
138	62 cl	Arbois	jaune	1979	Médaille d'or - concours Agricole de Paris	Fruitière Vinicole d'Arbois	Arbois (39600)	BN	100 - 120
139	75 cl	CDJ	blanc	1976		Lucien Rouget	Salins-les-Bains (39110)	NLB	55 - 75
140	62 cl	CDJ	jaune	1992		Richard Delay	Gevingey (39570)	BN	60 - 80
141	62 cl	CDJ	jaune	1978		Jacques Richard	Le Vernois (39210)	NLB	80 - 100
142	75 cl	CDJ	blanc	1959		Fruitière Voiteur	Voiteur (39210)	BN	100 - 120
143	62 cl	Arbois	jaune	1995		Jacques Puffeney	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	60 - 80
144	62 cl	CDJ	jaune	1996		Richard Delay	Gevingey (39570)	NLB	50 - 70
145	62 cl	CC	jaune	1989		D et P Chalandard	Le Vernois (39210)	BN	80 - 100
146	62 cl	CC	jaune	1997		Credez	Château-Chalon (39210)	BN	70 - 90
147	75 cl	CDJ	rouge	1985	Poulsard vieilles vignes	Domaine Labet	Rotalier (39190)	BN	50 - 70
148	37,5 cl	CDJ	paille	1971		R. Jeannin	Gevingey (39570)	BN	90 - 110
149	75 cl	Arbois	rouge	1999	Trousseau	André et Mireille Tissot	Arbois (39600)	BN	40 - 60
150	75 cl	Arbois	rouge	1997	Trousseau Cuvée Fondateurs	Fruitière Vinicole d'Arbois	Arbois (39600)	BN	40 - 60
151	75 cl	Marc du Jura	marc	1964	Marc du Jura	R. Jeannin	Arbois (39600)	BN	70 - 90
152	62 cl	CC	jaune	1967		Henri Bouvret	Gevingey (39570)	NB	120 - 140
153	75 cl	L'Etoile	blanc	1952		Coopérative de l'Etoile	L'Etoile (39570)	NB	120 - 140
154	37,5 cl	CDJ	blanc	1948		Henri Cordier	Pont-de-Poitte (39130)	NLB	75 - 95
155	75 cl	Marc du Jura	macvin	2003		Bernard Frères	Gevingey (39570)	BN	30 - 50
156	62 cl	CC	jaune	1964		Fruitière Vinicole de Voiteur	Voiteur (39210)	BN	180 - 200
157	62 cl	Arbois	jaune	1989		Jacques Tissot	Arbois (39600)	BN	70 - 90
158	75 cl	Arbois	blanc	1989		Jacques Tissot	Arbois (39600)	BN	50 - 70
159	62 cl	CC	jaune	1842	Etiquette fait à la main	Inconnu	Aire d'appellation CC	NB	3000 - 5000
160	62 cl	CDJ	jaune	1964		Château La Muyre	Domblans (39230)	BN	140 - 160

N°	Contenant	AOP	Couleur	Millésime	Commentaires	Producteur	Lieu de Production	Niveau	P. Estimation €
161	62 cl	CDJ	jaune	1965		Château La Muivre	Domblans (39230)	BN	120 - 140
162	62 cl	CDJ	jaune	1967		Château La Muivre	Domblans (39230)	BN	140 - 160
163	62 cl	CC	jaune	1969		Paul Macle	Château-Chalon (39210)	BN	130 - 150
164	62 cl	CC	jaune	1986		Chalandard	Le Vernois (39210)	BN	80 - 100
165	62 cl	Arbois	jaune	1972		Domaine Rolet	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	90 - 110
166	62 cl	CDJ	jaune	1947		Salines de Montmorot	Montmorot (39570)	BN	450 - 550
167	62 cl	CDJ	jaune	1959		Blanchard	Montain (39210)	BN	200 - 270
168	62 cl	CDJ	jaune	1959		R. Jeannin	Gevingey (39570)	BN	200 - 270
169	37,5 cl	CDJ	paille	1965		Château La Muivre	Domblans (39230)	BN	100 - 150
170	37,5 cl	CDJ	paille	1976		R. Jeannin	Gevingey (39570)	BN	80 - 100
171	75 cl	Arbois	blanc	1969		Domaine Rolet	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	70 - 90
172	75 cl	CDJ	blanc	1964		Marcel Blanchard	Montain (39210)	NB	80 - 100
173	75 cl	Arbois	blanc	1967		Domaine Rolet	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	80 - 100
174	75 cl	CDJ	blanc	1971		Ganevat	Rotalier (39190)	NLB	70 - 90
175	75 cl	CDJ	blanc	1976		R. Jeannin	Gevingey (39570)	NB	60 - 80
176	62 cl	CC	jaune	1967		Fruitière vinicole de Voiteur	Château-Chalon (39210)	NLB	135 - 155
177	75 cl	CDJ	blanc	1982		Bruno Vincent	Grusse (39190)	NLB	55 - 75
178	75 cl	Arbois	blanc	1979		Domaine Rolet	Montigny-les-Arsures (39600)	NLB	45 - 65
179	75 cl	L'Etoile	blanc	1982		Bruno Vincent	Grusse (39190)	NB	60 - 80
180	75 cl	CDJ	blanc	1987	Savagnin	Château La Muivre	Domblans (39230)	NB	50 - 70
181	75 cl	CDJ	blanc	1992	Savagnin	Jean Paul Jacquier	Quintigny (39570)	BN	40 - 60
182	75 cl	Arbois	rouge	1983	Poulsard	Domaine Rolet	Montigny-les-Arsures (39600)	NLB	45 - 65
183	75 cl	Arbois	rouge	1985	Sérigraphié	Bouillere	Pupillin (39600)	BN	50 - 70
184	75 cl	Arbois	rouge	1989	Poulsard	Bouillere	Pupillin (39600)	BN	40 - 60
185	75 cl	Arbois	rouge	1990	Trousseau	Fruitière Vinicole d'Arbois	Arbois (39600)	BN	40 - 60
186	62 cl	CDJ	jaune	1958		Jean-Pierre Bailly	St Lothain (39230)	BN	140 - 160
187	62 cl	CDJ	jaune	1964		Jean-Pierre Bailly	St Lothain (39230)	BN	140 - 160
188	62 cl	CDJ	jaune	1981		Jean-Pierre Bailly	St Lothain (39230)	NTLB	80 - 100
189	62 cl	CDJ	jaune	1989		Domaine Pêcheur	Darbois (39230)	BN	70 - 90
190	75 cl	Arbois	blanc	1983	Savagnin	Bouillere	Pupillin (39600)	NTLB	75 - 95
191	75 cl	CDJ	blanc	1985		Domaine Pêcheur	Darbois (39230)	NTLB	45 - 65
192	75 cl	CDJ	rouge	1993	3 cépages	Domaine Grand	Passenans (39230)	NB	40 - 60
193	62 cl	CDJ	jaune	1992		Domaine Pêcheur	Darbois (39230)	NLB	55 - 75
194	75 cl	CDJ	blanc	1988	Althea d'Or	Domaine Pêcheur	Darbois (39230)	BN	60 - 80
195	75 cl	CDJ	blanc	1989	Cuvée spéciale	Domaine Pêcheur	Darbois (39230)	BN	60 - 80
196	75 cl	CDJ	rouge	1985		Domaine Pêcheur	Darbois (39230)	NTLB	45 - 65
197	75 cl	Arbois	rouge	1988	Cuvée du Luron	Camille Loye	Arbois (39600)	NLB	45 - 65
198	75 cl	L'Etoile	blanc	1981		Domaine de Montbourgeau	L'Etoile (39570)	NLB	55 - 75
199	75 cl	L'Etoile	blanc	1989		Domaine de Montbourgeau	L'Etoile (39570)	NLB	45 - 65
200	75 cl	CDJ	rouge	1996	Corail	Château d'Arley	Arley (39140)	BN	40 - 60
201	75 cl	CDJ	blanc	1989		H. Clavelin	Le Vernois (39210)	BN	50 - 70
202	62 cl	CDJ	jaune	1975		H. Clavelin	Le Vernois (39210)	NTLB	75 - 95

N°	Contenant	AOP	Couleur	Millésime	Commentaires	Producteur	Lieu de Production	Niveau	P. Estimation €
203	62 cl	CDJ	blanc	1989		H. Clavelin	Le Vernois (39210)	BN	50 - 70
204	62 cl	CDJ	jaune	1986		H. Clavelin	Le Vernois (39210)	BN	70 - 90
205	62 cl	CDJ	jaune	1989		Caveau des Byards	Le Vernois (39210)	BN	70 - 90
206	62 cl	CC	jaune	1973		Fruitière Vinicole de Voiteur	Voiteur (39210)	NB	90 - 110
207	62 cl	CC	jaune	1986		Berthet-Bondet	Château-Chalon (39210)	BN	80 - 100
208	62 cl	Arbois	jaune	1983		André et Mireille Tissot	Arbois (39600)	NLB	70 - 90
209	62 cl	Arbois	jaune	1986		Jacques Tissot	Arbois (39600)	BN	70 - 90
210	62 cl	Arbois	jaune	1990		André et Mireille Tissot	Arbois (39600)	BN	70 - 90
211	62 cl	Arbois	jaune	1986		André et Mireille Tissot	Arbois (39600)	BN	70 - 90
212	75 cl	Macvin du Jura	macvin	nc		H. Clavelin	Le Vernois (39210)	BN	30 - 50
213	62 cl	CC	jaune	1938		Vichot-Girod	Nevy-sur-Seille (39210)	NLB	500 - 600
214	37,5 cl	Arbois	paille	1993		André et Mireille Tissot	Arbois (39600)	BN	50 - 70
215	37,5 cl	CDJ	paille	1991		Domaine Morel-Thibaut	Poligny (39800)	BN	60 - 80
216	37,5 cl	Arbois	paille	1994		Jacques Tissot	Arbois (39600)	NLB	45 - 65
217	37,5 cl	L'Etoile	paille	1996		Domaine de Montbourgeau	L'Etoile (39570)	NLB	35 - 55
218	75 cl	Arbois	blanc	1999		Lucien Aviet	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	40 - 60
219	75 cl	Arbois	blanc	1982		Camille Loye	Arbois (39600)	BN	60 - 80
220	75 cl	Arbois	rouge	2000	cuvée des géologues	Lucien Aviet	Montigny-les-Arsures (39600)	BN	30 - 50
221	75 cl	Arbois	rouge	1999		Pierre Overney	Pupillin (39600)	BN	30 - 50
222	75 cl	CDJ	blanc	1999		François Mossu	Voiteur (39210)	NLB	40 - 60
223	37,5 cl	CDJ	paille	1998		François Mossu	Voiteur (39210)	NTLB	35 - 55
224	37,5 cl	CDJ	paille	1999		Denis et Marie Chevassu	Ménétru-le-Vignoble (39210)	BN	50 - 70
225	62 cl	CDJ	jaune	1955		Caves Jean Bourdy	Arley (39140)	NLB	220 - 320
226	75 cl	CDJ	blanc	1947		Henri Cordier	Pont-de-Poitte (39130)	NLB	360 - 410
227	62 cl	CC	jaune	1976	Vignes aux Dames	Jean-Claude Peltier	Menetru-le-Vignoble (39210)	NLB	85 - 110
228	62 cl	CC	jaune	1967		M. Perron	Voiteur (39210)	NLB	200 - 300
229	62 cl	Arbois	jaune	1959		Michel Chazerand	Arbois (39600)	NB	170 - 220
230	62 cl	CDJ	jaune	1948		Joseph Richard	Le Vernois (39210)	NTB	260 - 380
231	62 cl	CC	jaune	1947		René Guyenet	Lavigny (39210)	NB	450 - 500
232	62 cl	Arbois	jaune	1928		Maison Nicolas	Charenton/Seine	NTB	600 - 700
233	75 cl	CDJ	blanc	1959		R. Jeannin	Gevingey (39570)	NB	100 - 120
234	75 cl	CDJ	blanc	1926		Caves Jean Bourdy	Arley (39140)	NTLB	300 - 400
235	62 cl	CC	jaune	1952		Caves Jean Bourdy	Arley (39140)	BN	290 - 370
236	75 cl	CDJ	blanc	1946		Caves Jean Bourdy	Arley (39140)	NB	220 - 320
237	62 cl	CC	jaune	1937		Caves Jean Bourdy	Arley (39140)	BN	500 - 600
238	62 cl	Arbois	jaune	1857		Jules Verce	Arbois (39600)	NLB	2000 - 3000
239	37,5 cl	Arbois	paille	1810	Couleur très ambrée	Jules Verce	Arbois (39600)	NLB	2000 - 4000
240	37,5 cl	Arbois	paille	1893		Jules Verce	Arbois (39600)	NLB	1500 - 2000
241	62 cl	Arbois	jaune	1774	Bouchon changé en 2000	Jules Verce	Arbois (39600)	NTLB	30000 - 40000

BN : Bon Niveau

NTLB : Niveau très légèrement bas

NLB : Niveau légèrement bas

NB : Niveau bas

NTB : Niveau très bas

V : Vidange

COMMENTAIRES DES MILLESIMES VENTE AUX ENCHERES 2019 - POLIGNY

2001 : Année un peu délicate, qualité disparate. Pas d'appellation Château-Chalon. Mais 15 ans après, certains vins bien faits sont très beaux.

2000 : Printemps ensoleillé mais avec de gros écarts de températures. Très chaud jusqu'en Juillet et Août peu favorable. Septembre splendide. Bonne quantité. Grand millésime.

1999 : Printemps pluvieux. Mai et Juin sec et chaud. Juillet pluvieux puis Août et Septembre beau et chaud. Bonne maturité. Très belle quantité et très grande qualité.

1997 : Exceptionnel de précocité et de qualité. Grand millésime.

1996 : Hiver froid. Printemps moyen. Été et automne très chaud. Peu de pluie. Grosse récolte. Grand millésime.

1995 : Bonne année en général. Bon millésime.

1994 : Climat bien moyen. Qualité délicate.

1993 : Printemps sec. Pluies importantes jusqu'en juillet. Beaucoup de mildiou. 5 ha seulement ont droit à l'AOC château Chalon. Rendements moyens. Qualité inégale, de moyen à grand millésime.

1992 : Du fait d'une récolte quasi nulle, en 1991, 1992 donne une énorme quantité de vins jusqu'à 80 hl par hectare, mais souvent peu d'alcool. Qualité très disparate d'un vigneron à l'autre et d'une appellation à l'autre.

1991 : Gel le 5 mai, 90% de perte. Pas de récolte. Millésime exceptionnel du fait de la concentration.

1990 : Belle année en général. Bons rendements. Très grand millésime, parfois exceptionnel.

1989 : Chaleurs et sécheresse depuis avril. Quelques rares pluies. Vignes magnifiques. Gros rendements. Très grand millésime.

1988 : Mars exécrable. Puis beau temps équilibre entre pluie et chaleur. Bons rendements. Très grand millésime.

1987 : Hiver et printemps froid et humide jusqu'à fin mai. Belle est chaude fin Août, septembre également. Mais pluies et orages à partir du 3 octobre, avec la pourriture qui commence. Bon millésime en rouge, blanc et vins jaunes.

1986 : Assez mauvais temps jusqu'en avril, retard. Très chaud en été. État sanitaire superbe. Bons rendements. Grand à très grand millésime.

1985 : Gel jusqu'à -20°. Retard de végétation. Très chaud en juillet, août et septembre. Bons rendements. Grand millésime.

1984 : Printemps sec. Grêle le 2 Mai. Bel été. Automne froid et pluvieux. Pourriture. Mauvais millésime.

1983 : Hiver long, printemps froid et pluvieux. Rattrapage en été. Sécheresse. Rendements moyens. Très grand millésime.

1982 : Printemps sec et froid, puis l'été d'un seul coup, canicule jusqu'en automne. Très gros rendements. Bon à très bon millésime.

1981 : Alternance de pluies et de chaud au début, puis jusqu'en août. Ensuite très beau. Pas d'AOC Château Chalon. Petits rendements. Mais au bout de 25 ans. Bon millésime.

1979 : Mars et Avril exécrable, puis très beau mai, qui favorise la végétation. Puis très chaud. Bons rendements. Grand à très grand millésime.

1978 : Première neige depuis sept ans. Puis maussade. Très chaud en juin. Bels été et automne. Rendements moyens. Bon millésime.

1977 : Le vin triste, froid, pluie, gel, maladies, grêle. Très petits rendements. Millésime médiocre.

1976 : Printemps froid sec. Puis chaleur et sécheresse grave pendant 5 mois. Pluie trois jours en juillet. Puis très chaud avec quelques orages. Maturité déséquilibrée. Bons rendements. Millésime de moyen à très grand selon les vins.

1975 : Printemps très précoce. Puis très chaud et grêle. Bons rendements. Assez bon millésime.

1974 : Pas d'hiver, pas de neige. Débourage rapide. Juillet et Août très chauds sans eau. Pluie fin septembre.

1973 : Froid et sec jusqu'en mai. Très gros coup de chaleur en août. Averses en septembre. Très belle récolte. Grand millésime.

1972 : Printemps humide et froid. Été froid et sec. Bons rendements, mais maturité incomplète. Millésime médiocre.

1971 : Froid intense. Neige, gel fin avril. Seulement 5 à 7hl/ha. Très grand millésime.

1970 : Végétation très en retard. Puis très bel été. Gros rendements. Grand millésime.

1969 : Neige jusqu'à mi-mars, -5° le 7 juin, pluie. Grosse chaleur en été. Sécheresse. Bon à très bon millésime.

1968 : Climat très inégal jusqu'en juin. Puis bel été, mais pluie avec beaucoup de pourriture. Petits rendements. Millésime moyen.

1967 : Beau et froid au printemps. Beaucoup de gel. Très grosses chaleurs en été. Petits rendements. Bon millésime.

1966 : Hiver et printemps pluvieux. Puis beau temps. Bons rendements. Bon millésime, parfois exceptionnel.

1965 : Année difficile. Gros coup de vent en mai, dégâts. Été chaud et pluvieux. Bel octobre. Millésime moyen.

1964 : Hiver sec. Puis chaud, très sec jusqu'en automne. Bon millésime.

1962 : Neige et froid jusqu'en avril, puis jusqu'en juillet. Puis beau temps. Gros rendements. Grand millésime.

1961 : Très grosse grêle le 12 Mai qui anéantit presque toute la récolte. Puis sécheresse. Très petite qualité. Bon millésime.

1959 : Printemps doux. Puis sécheresse de mai à septembre. Gros rendements. Très grand millésime.

1958 : Froid et neige jusqu'en avril, puis très chaud. Grêle terrible mi-mai. Été chaud. Grêle mi-août. Petits rendements. Bon millésime.

1957 : Année de déception. Printemps précoce. Été très pluvieux. Automne sec. Petit rendement. Grande qualité.

1956 : -23° en Janvier. Des vignes gèlent. Beaucoup de pluie en été. Qualité médiocre, mais après 50 ans, le millésime se rattrape.

1955 : Pluies en hiver, printemps sec. Été normal. Gros rendements. Très grand millésime.

1949 : Printemps froid. Puis grosse sécheresse. Rendements moyens. Très grand millésime.

1948 : Beaucoup de pluies. Mais chaleur en automne. Bon millésime.

1947 : Très froid et sec au printemps. Puis grosses chaleurs et peu de pluies. Vendanges précoces. Bons rendements. Millésime exceptionnel.

1946 : Printemps sec et chaud. Puis froid. Beaucoup de coulure à la fleur. Été très sec. Pluie en Septembre. Belles vendanges. Bon millésime.

1945 : Printemps superbe et sec. Très grosse sécheresse en été. Vendanges très précoces. Bons rendements. Très grand millésime.

1943 : Année particulièrement torride, c'est la première fois depuis 1893. 53° relevé au soleil du 15 au 22 Août. Beaucoup de raisins boèment (brûlent). Petite quantité. Très grand millésime.

1942 : Beaucoup de neige au printemps. Fortes gelées en mai. Puis très sec et chaud. Rendements moyens. Très grand millésime.

1937 : Hiver et printemps pluvieux. Mais sécheresse l'été, beaucoup de maladies sur la vigne. Petit rendement. Très grand millésime.

1934 : Climat très équilibré. Mais grêle le 3 juin. Bons rendements. Climat serein. Millésime exceptionnel.

1929 : Très gros hiver. Beau printemps. Bel été. Gros rendements. Très grand millésime.

1928 : Gelées de printemps terribles. Quantités médiocres, mais très bonne qualité.

1924 : Qualité très moyenne.

1915 : Les travaux sont très retardés par manque de main d'œuvre. Bon millésime.

1895 : Dernière récolte avant le phylloxéra. Gelée au printemps puis année chaude et sèche. Belle récolte de 35 à 38 Hectolitres/Hectare. Millésime exceptionnel.

1893 : Hiver rigoureux. Beaucoup de dégâts de gel sur les ceps. Très beau printemps. Août et Septembre très chaud et sec. Vendanges à partir du 25 Septembre. Bonne récolte de 25 à 30 hl / hectare. Vin de très haute qualité.

1870 : Bourgeonnement fin Avril. Quelques gelées. Floraison rapide. Grosses chaleurs en été et grandes sécheresses. Vendanges à partir du 15 Septembre. Vin de très haute qualité.

1865 : Hiver très long. Grandes neiges fin Mars. Violent orage de grêle le 25 Mai. Très bel été avec de grosses chaleurs. Année exceptionnelle.

1864 : Hiver froid. Bel été. Vendanges à partir du 14 Octobre, rendements moyens de 80 hl / hectare. Très bonne qualité.

1861 : Bourgeonnement assez hâtif. Belle floraison. Été sec et chaud. Bonne récolte et très bon vin.

1842 : Bourgeonnement fin Avril. Mai beau et sec. Bel été avec sécheresse. Vendanges à partir du 24 Septembre. Bonne récolte de 35 à 40 hl/ha. Vin de haute qualité.

Vins du **Jura**

Uniques et multiples

 suivez-nous !
www.facebook.com/juravins

www.blog-jura-vins.com

www.jura-vins.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION