



## 22<sup>ème</sup> Percée du Vin Jaune :

### Les temps forts d'un week-end riche en animations le 2 et 3 février 2019 à Poligny

Le 2 et 3 février 2019, Poligny accueillera la 22<sup>e</sup> édition de la Percée du Vin Jaune. **Nouveau parrain, année décisive pour la vente aux enchères, traditionnelle mise en perche du Vin Jaune millésime 2012 et animations, retour sur ces 3 jours animés, et les temps forts d'un rendez-vous annuel incontournable.**

#### Vincent Ferniot, 22<sup>ème</sup> parrain de la Percée du Vin Jaune

Cette année, la Percée du Vin Jaune a le privilège d'être représenté par **Vincent Ferniot**. Journaliste culinaire et présentateur TV et radio, il est avant tout un véritable passionné de cuisine, et a à cœur de partager son amour de la gastronomie.

*« Depuis que je suis enfant, j'ai toujours pensé que le Vin Jaune, plus que le sang rouge, coulait dans mes veines »*

Il passe d'abord 15 ans à Télématin, où il sillonne les marchés de gros et de détails. Il met ensuite ses talents d'orateur au service de l'émission « Midi en France » sur France 3, jusqu'à fin 2018, où il partage son goût pour la gastronomie, la cuisine du terroir et le vin. Fondateur de l'enseigne Boco, il continue aujourd'hui à transmettre son amour de la cuisine et du vin tous les dimanches à ses auditeurs dans l'émission « Place du Marché » sur Sud Radio et le 2 et 3 février prochains, lors de la 22<sup>ème</sup> édition de la Percée du Vin Jaune.



#### Les vigneron de Jerez investissent la 22<sup>ème</sup> Percée du Vin Jaune

Pour la première fois, un stand de vigneron invités fait son apparition à la Percée du Vin Jaune. Tout comme le Jura, la région de Jerez de la Frontera, située au Sud-Ouest de l'Espagne, élabore plusieurs types de vins oxydatifs, élevés sous voile.

Pour cette édition, trois bodegas espagnoles font le déplacement et s'apprêtent à affronter le froid jurassien pour faire découvrir leurs vins :

##### < Grupo Estevez

##### < Bodegas Gutierrez Colosía

##### < Bodegas César Florido

Un stand dédié leur est consacré et tous les visiteurs auront la possibilité d'utiliser un ticket de dégustation spécifique pour aller à la découverte de ces vins.

#### La Vente aux enchères : un instant emblématique privilégié pour tous les amateurs de Vin Jaune

Le samedi 2 février, à 14h, la Percée du Vin Jaune organise sa traditionnelle vente aux enchères, à la Chapelle de la Congrégation à Poligny. Un événement particulièrement attendu par les collectionneurs venus découvrir des cuvées d'exception datant parfois de plus de 250 ans. Chaque année, dans une ambiance solennelle mais toute aussi chaleureuse, les vigneron sortent leurs plus anciennes cuvées et offrent aux visiteurs un spectacle privilégié. Un défilé de flacons rares et d'exceptions dont certains datant de très anciens millésimes, transporte les passants hors du temps.

#### L'une des dernières bouteilles de Vin Jaune 1774 mise en vente : Rétrospective

Parmi ces cuvées prestigieuses, les visiteurs pourront s'attarder sur l'une des dernières bouteilles de Vin Jaune AOC Arbois, millésime 1774. Présentée depuis plusieurs années à l'occasion de cet événement traditionnel, son stock arrive à son terme, et dévoile désormais l'une de ses dernières bouteilles.

Cette cuvée incroyable appartient à un vigneron d'Arbois du XVIII<sup>e</sup> siècle, Anatoile Vercel. Issue de la récolte d'une vigne taillée sous Louis XV et vendangée sous Louis XVI, ce Vin Jaune fut élaboré sous les traditions viticoles de l'époque avec notamment un vieillissement en tonneau d'une quinzaine d'année.

Reconnu à de nombreuses reprises comme vin d'exception depuis son élaboration, il est médaillé d'argent lors de l'exposition universelle de 1867. Il séduit les plus grands, comme Louis Pasteur à l'occasion de son accession à l'Académie Française, et plus tard, Alexandre Millerand, Président de la République Française de l'époque. Quelques décennies plus tard, en 1994, la cuvée fait l'objet d'une dégustation, dans laquelle, les experts lui attribuent la note de 9,4 sur 10, véritable gage de qualité, et de la typicité de ce Vin Jaune. En 2000, bouchon et cire des bouteilles sont remplacés, afin de prolonger encore son potentiel de garde et conserver son goût inaltéré malgré l'emprise du temps. Adjudgé à 60 000€ auprès d'un collectionneur en 2011, ce Vin Jaune D'Arbois se range aujourd'hui auprès des plus anciens actuellement conservés dans le monde et se laissera aisément déguster de nouveau le siècle prochain.



## Les Rendez-vous clefs

- Samedi 2 Février -

### 8H30 - 15ÈME ÉDITION DU CONCOURS DE CUISINE - TROPHÉE ANDRÉ JEUNET

Pour cette 15<sup>e</sup> édition, amateurs et professionnels des métiers de bouche se confronteront, sous la présidence des Ambassadeurs du Vin Jaune, autour des emblématiques cuisses de grenouilles.

### 12H-18h - OUVERTURE DES CAVEAUX

Les visiteurs déambuleront de caveaux en caveaux, entre rencontres chaleureuses avec les vignerons à l'origine du Vin Jaune, et dégustations conviviales de nombreuses cuvées jurassiennes.

**Nouveauté pour cette 22ème Percée du Vin Jaune** : un stand de vignerons invités ! Venu tout droit du Sud de l'Espagne, les vignerons de l'appellation Jerez présenteront leurs vins élevés sous voiles.

### 13H30 – BATTLE CULINAIRE « LES FOO'D CUISINE »

Nouveauté supplémentaire cette année pour tous les passionnés de cuisine : une battle culinaire. L'occasion pour les participants en équipe de 2, de se faire plaisir tout en mettant à l'honneur le patrimoine gastronomique de la région. Leurs préparations régaleront les papilles du public, accompagnées d'un verre de Vin Jaune !

**14H00 - VENTE AUX ENCHÈRES DE VIEUX MILLÉSIMES** (voir détail ci-dessus).

- Dimanche 3 Février -

### 11H00 - DÉFILÉ ET MISE EN PERCE

Après la bénédiction du Vin Jaune en l'église de Poligny, les rues de Poligny accueillent badauds, vignerons et ambassadeurs vêtus de leur habit traditionnel. Véritable rassemblement annuel, l'emblématique mise en perce signe la découverte du nouveau millésime. Sous les acclamations de la foule, le Président, accompagné du parrain **Vincent Ferniot**, perceront le fût et les vignerons serviront le Vin Jaune.

## L'Incontournable Vin Jaune

Le Vin Jaune est produit sous quatre appellations, **Château Chalon, Arbois, l'Etoile et Côtes du Jura**. Il est issu d'un unique cépage : le **Savagnin**. Très aromatique et surprenant, il évoque des **arômes de noix, pomme verte, fruits secs et d'épices exotiques (curry, safran, gingembre)**. C'est un vin de patience qui se fait attendre pendant 6 ans et 3 mois. Ce vin d'exception accompagne à merveille un morceau de Comté ou un Poulet de Bresse à la crème et aux morilles.

## Informations pratiques

**Pass' Journée : 20 € par personne**

Accès au site + 1 verre de dégustation + 10 tickets de dégustation (valable samedi ou dimanche)

**Pass'Week-end : 35 € par personne**

Accès au site + 2 verres de dégustation + 10 tickets de dégustation par jours.

- Pour ne rien manquer des préparatifs de la Percée du Vin Jaune 2019 -



[www.facebook.com/PerceeDuVinJaune](https://www.facebook.com/PerceeDuVinJaune)



[@perceeduvinjaune](https://www.instagram.com/perceeduvinjaune)



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