

Pierre Chevrier

L'Arbois Jaune 1774  
*Vin des Lumières*

Photographies Pierre-Michel Delessert



ÉDITIONS  
CABÉDITA  
2018

DU MÊME AUTEUR

*L'Apothéose du Goût*, Roth & Sauter, Lausanne, 1987

*Des Hommes et des vins d'exception*, Benneton, maître-imprimeur,  
Paris, 1997

*Le Festin de Pierre*, Benneton, maître-imprimeur, Paris, 2000

*À la Table d'un Grand-Duc*, illustrations de Claudie Stassart,  
Éditions de la Goulotte, Vézelay, 2002

*Le Souper de l'Empereur*, illustrations de Guillaume Dégé, Paris,  
2004

*Le Vin d'hier. Vins historiques et d'exception*, Slatkine, Genève,  
2009

*100 Eaux-de-vie, liqueurs & spiritueux extraordinaires*, Éditions  
Glénat, Grenoble, 2015

Couverture : Photo Pierre-Michel Delessert

© 2018. Éditions Cabédita, CH-1145 Bière  
BP 9, F-01220 Divonne-les-Bains  
Internet : [www.cabedita.ch](http://www.cabedita.ch)

ISBN 978-2-88295-813-6

## Remerciements

---

J'aimerais tout d'abord remercier ceux qui ont rendu mon séjour arboisien, en mai et juin 2011, confortable, goûteux et arrosé des meilleurs crus, en particulier M<sup>me</sup> Raymonde Jeunet, ma bonne hospitalière, Claudie des Claquets, Sylvie et Edouard Hirsinger, Jean-Luc Houillon, Nadine et Jean-Paul Jeunet, Laurence et Gabriel Marmier, Bénédicte et Stéphane Tissot.

Je dois une gratitude toute particulière à Roger Gibey, dont les suggestions et les idées ont éclairé ce livre; à Christophe Menozzi, qui m'a piloté, au propre et au figuré, dans tous les arcanes du Vin Jaune et a dressé ma feuille de route.

Ma reconnaissance va à ceux, vigneron, œnophiles, chercheurs, historiens, scientifiques, qui m'ont donné de leur temps, ont documenté mes écrits et m'ont soutenu dans la recherche iconographique, soit Lucien Aviet, Robert Aviet, Bernard Badoz, Thierry Bosshard, Stéphane Bonnotte, Philippe Bruniaux, Jean-Claude Charnoz, Philippe Chatillon, Pascal Clairet, Michel Converset, Colette De Vettor, Marie-Claude Fortier, Pierre Grispoux, Patricia Guyard, Jacques Levau, Sylvie Morel, Pierre Overnoy, Jean-Michel Petit, Bernard Pujol, Justine Sève, Didier Sintot, Fanny Stadelmann, Jacky Theurot ainsi qu'à toutes les Arboisiennes et tous les Arboisiens – y compris à leur premier magistrat, Bernard Amiens – qui m'ont accueilli avec bienveillance durant l'écriture de ce livre. Celui-ci n'est, à n'en pas douter, qu'une étape dans la relation renforcée entre Arbois et l'auteur.

Enfin, un grand merci à Stéphane Planche qui, après le décès brutal de notre très cher Jean-Paul Rocher, éditeur, m'a aidé dans la mise à jour de mon manuscrit laissé de côté pendant près de cinq ans.

## Préface de Michel Converset

---

Lorsqu'en 2009, Pierre Chevrier publie son ouvrage *Le Vin d'hier. Vins historiques et d'exception*, le titre est prémonitoire.

Pierre ignore alors que, le 5 février 2011, en Arbois, lors de la quinzième Percée du Vin Jaune, au cours d'enchères inouïes et mémorables, à l'aune de l'opulence du nectar convoité, il acquerrait un vin unique entre tous, un Vin Jaune d'Arbois de la famille Vercel, de l'an 1774.

Auteur inspiré, antiquaire du vin, artiste, hédoniste, amoureux du beau et du bon, avec ténacité Pierre emporte l'enchère énorme et exceptionnelle avec deux intimes. Ceux-ci deviennent détenteurs, davantage que propriétaires, d'un des vins les plus anciens au monde, s'il n'est pas le plus âgé encore pleinement vivant !

Dégusté le 1<sup>er</sup> juin 1992, mieux encore le 13 novembre 1994, en Arbois, ce vin n'est nullement une relique, mais le plus grand vin qu'il soit donné de découvrir : ambré, d'une complexité extrême, il allie puissance et persistance rare à une race inouïe pour finir en « Queue de Paon » sur la noblesse des amers et la richesse des épices : il a les arômes de sa couleur. Au-delà du dithyrambe, il est phénoménal ! Dans la lignée des plus nobles Vins Jaunes, il supprime même ses illustres cadets et lointains descendants des plus grands millésimes tels 1865, 1868, 1929 et 1959.

Modestement, j'en témoigne, ayant eu le privilège de partager son alter ego, alors âgé de 220 ans. Même le flacon est à la mesure de l'ivresse : une *galine* au cul irrespectueux, soufflée au feu de bois en la verrerie de La Vieille-Loye, au cœur de la forêt

de Chaux. Avec son verre strié, bullé et torsadé, elle apparaît puissante et solide autant qu'élégante et élancée.

Pour être intemporel, le Vin Jaune d'Arbois de 1774 d'Anatole Vercel constitue une image du temps, une chrono-vinologie ; empreint d'une âme intemporelle, il est humanité, histoire, paré d'éternité. Avant sa sortie du tabernacle, Pierre Chevrier a pris rendez-vous avec l'histoire avant de devenir l'historien et le prophète de ce vin de légende.

## Avant-propos

---

Arbois, le 5 février 2011 ! Pour la multitude, cette date n'évoquera dans quelques années aucun souvenir, même au cas où elle aurait représenté un lien avec un fait tangible. Pour Patrick, Laurent et moi, comme au soir d'Austerlitz, après une bataille d'enchères sans merci, chacun de nous pouvait dire : « J'y étais !... et nous avons gagné ! »

Posséder une bouteille d'Arbois Vin Jaune 1774 n'est pas anodin et va largement au-delà de la simple acquisition ! C'est un rendez-vous avec l'histoire, dont il m'apparaît indispensable d'étudier tous les aspects tant organoleptiques, historiques, anecdotiques que scientifiques.

Ce livre est la somme de toutes les connaissances recueillies sur ce précieux nectar pour lequel, désormais, rien ne sera plus comme avant ! En effet, la dimension médiatique donnée à cet événement a propulsé le Vin Jaune, et partant les vins du Jura, au rang des crus les plus recherchés par l'amateur ou le collectionneur. Il y a donc un véritable devoir de mémoire pour établir un inventaire détaillé des faits, un catalogue exhaustif des qualités sensorielles et collecter, classer et ordonner la masse des informations recueillies à ce jour.

En effet, un vin issu de vignes plantées sous le règne de Louis XIV, dit Louis le Grand, a une longue histoire et, tout naturellement, il a fait germer dans l'imaginaire des hommes des idées et des anecdotes qui bien souvent se sont appuyées sur des faits vérifiés et donc indiscutables.

Ce lot de bouteilles millésimées 1774, trésor bachique incomparable, est à ma connaissance l'ensemble le plus ancien



*Vin Jaune 1774 acheté à Arbois le 5 février 2011.*

de vins dont nous possédons, au fil des générations, toute l'histoire, tant sur le plan du contenant que du contenu. De plus, sa conservation à Arbois au sein de la famille Vercel, puis de ses successeurs, soit huit générations, dans de profonds caveaux, lui a donné à jamais l'image d'un tombeau jamais profané !

À l'heure du partage entre les héritières, voici l'histoire de ces précieux vins qui remonte jusqu'avant le siècle des Lumières, quand Pierre Vercel planta, voici trois siècles, la vigne originelle, aux dernières années du règne du Roi-Soleil.

## La folle journée

---

C'est peu dire de l'attente de cette journée, et il faut admettre que sa préparation fut à la hauteur de l'événement! Bernard Pujol, organisateur de la vente, avait laissé entendre durant la précédente percée, il faut le préciser, qu'une bouteille de 1774 serait proposée lors de la prochaine vente aux enchères, à Arbois. Un juste choix puisque ce Jaune 1774 est d'abord un Vin Jaune d'Arbois avant d'être une gloire viticole de 244 ans. Avec mes amis, vrais amateurs de vins du Jura, nous avons évoqué l'achat de cette bouteille quant à son coût, mais aussi à sa valeur symbolique, à tout son poids historique et enfin anecdotique, c'est-à-dire dans la petite histoire arboisienne autour de ces flacons qui enflamment tant les esprits. Au fil des mois, notre décision était prise: nous voulions acquérir ce trésor bachique sans pareil, issu de vignes plantées sous le règne de Louis XIV.

Patrick et moi, arrivés la veille chez Jean-Paul Jeunet, nous nous lançons alors dans le jeu des pronostics et au final, cette véritable veillée d'armes nous renforce davantage encore dans notre ferme volonté d'acquérir ce précieux Jaune même au prix fort!

Ainsi, c'est non sans fébrilité que nous allons le lendemain voir l'exposition des bouteilles où la 1774 trône en majesté, superbe par sa verrerie, sa robe d'un or ambré et tout ce qu'elle évoque pour les amateurs que nous sommes. À cet instant, je crois pouvoir dire que notre détermination s'en trouva encore renforcée. Je demande alors à Olivier de Bouvet, commissaire-priseur, la possibilité de surenchérir par téléphone. En effet, je dédicace mon dernier livre à Arbois en différents lieux –



Château-Pécauld, Maison de Pasteur, chez Jean-Paul Jeunet – et par commodité, je veux être appelé à ce dernier lieu qui m'assure gîte et couvert sous les bons offices de Nadine et Jean-Paul. De leur côté, Patrick et Laurent seront, eux, en salle de vente pour quinze autres lots tandis que moi, vieux renard rompu à l'art des enchères, je serai au téléphone depuis le salon de l'Hôtel de Paris.

Nous passons l'après-midi chez Jean-Luc Houillon, dont la générosité le dispute à la valeur qualitative de sa cave où s'empilent, entre autres, les vins de Pierre Overnoy. De sa terrasse, nous voyons arriver Richard Negri, journaliste et caméraman. Je me lance alors dans un véritable plaidoyer sur nos intentions d'achat et très vite il comprend que peut-être l'acheteur ne sera pas dans la salle. Dès lors, il décide de nous suivre à l'hôtel jusqu'au fameux lot qui est programmé vers 16 h 30. Auparavant, j'achète cinq lots au téléphone me permettant ainsi de tester les liaisons! Vers 16 h 20, d'une salle bourdonnante me viennent quelques échos: un acheteur japonais enlève pour 3200 euros un vin de Paille 1893 du Domaine Bourdy à Arlay... Un importateur anglais obtient le Marc du Jura 1868 du Domaine Bourdy contre 2400 euros... Le mandataire d'un milliardaire singapourien rafle la bouteille d'Arbois Jaune 1821 de Jean-Claude Vercel à 7000 euros...

À 16 h 31, la mythique bouteille de 1774 est annoncée et en quelques secondes son prix initial de 5000 euros atteint 10000 euros. Puis, c'est l'envolée étourdissante: 16000, 17000, 18000... 20000, 21000, 22000... 25000 euros. L'importateur anglais renonce. Trente mille, 35000, 40000... Incroyable! Je lance une enchère à 42000 euros. Le mandataire d'un ambassadeur abandonne à son tour. Quarante-cinq mille, 50000 euros... Je reste concentré et déterminé et relance à 52000 euros. L'Américain puis le mandataire du Singapourien se résignent. Dès cet instant, deux choses sont certaines: la bouteille de 1774 restera en Europe et elle sera bue un jour! En effet, seuls François Audouze et moi sommes encore en lice pour ce tournoi homérique et lorsque qu'il fait une enchère à 55500 euros, je suis serein et presque sûr de l'emporter.



*Bigorne de tonnelier datée  
1774, fer forgé, France.*

Olivier de Bouvet abat énergiquement son marteau: «Adjugé à 57 000 euros!» La messe est dite. Richard dont la caméra tourne est ravi et Jean-Paul Jeunet m'embrasse. Je reste un moment assis, comme sonné, puis pars rejoindre Patrick et Laurent qui ne savent encore rien de notre victoire. En arrivant, je tombe dans les bras de François Audouze, forcément déçu.

Finalement, nous nous prêtons tous au jeu des interviews avec tous les médias présents et je déclare être enchanté d'avoir

mis un Arbois Vin Jaune 1774 à la juste place qui est la sienne, soit au sommet de la hiérarchie des vins de la France viticole, issus de la vigne française, fille aînée de Dionysos. Dès cet instant, il m'est un devoir moral en qualité de copropriétaire de ce vin: celui d'établir la somme des connaissances sur les plans anecdotiques, historiques, scientifiques et organoleptiques afin de témoigner de cette histoire pour les futures générations et rendre l'hommage que l'on doit aux vigneron arboisiens du siècle des Lumières.



## Définition du vin jaune

---

En 1826, François Joseph Dumont nous donne sa définition du vin jaune: «C'est un vin blanc de garde qui, après avoir été tenu dans des tonneaux pendant dix à douze ans, y a pris une couleur jaune dorée, acquis l'agréable fumet des vins vieux de Madère, perdu tout son sucré et reçu en échange plus de vigneux.»

Deux générations plus tard, dans son *Traité pratique sur les vins*, Henri Machard écrit: «On récolte, dans les départements du Jura et du Doubs, un vin blanc de très grand mérite connu sous le nom de vin jaune à Arbois et sous celui de vin de garde à Château-Chalon. Peu de vins développent des qualités aussi remarquables; et lorsque, après avoir mûri suffisamment dans les tonneaux, ce vin est mis en bouteilles, il ne tarde pas à développer un parfum de Madère des plus prononcés. Le raisin dont on fait choix pour obtenir ce vin distingué est le savagnin... Les savagnins qu'on appelle naturés à Arbois, y sont connus de temps immémorial et s'y trouvent encore en notable proportion, malgré l'arrachage à jamais regrettable de ces excellents plants que tous les vignobles nous envieraient s'ils en connaissaient la valeur.» Sous l'approche ampélographique, Henri Machard distingue cinq variétés de savagnins dont trois qu'il groupe en «tribu des savagnins verts, de la couleur particulière qui les caractérise...» et deux jaunes.

Il ajoute: «Les excellents vins de Château-Chalon, d'Arbois, de Pupillin, de Voiteur, de Ménétru... dans le Jura, et ceux de Miserey dans le département du Doubs, vins remarquables par une rare puissance de conservation, par une couleur du plus



Jansen & Co. Paris  
1774

1774



bel ambre quand ils ont vieilli, et par le splendide bouquet de Madère qui les caractérise, sont produits par ces deux précieuses variétés (jaunes)... Notre savagnin jaune... a cela de particulier qu'il donne un vin plein de bouquet et remarquable surtout de par un parfum de Madère des plus prononcés... La plus haute expression de nos vins blancs franc-comtois, les vins jaunes d'Arbois, de Pupillin, de Ménétru, surtout les vins de garde de Château-Chalon, dans le Jura, et ceux de Miserey, dans le département du Doubs, sont produits par le raisin dénommé savagnin jaune, naturé à Arbois et bon blanc dans le département du Doubs. Il faut toujours employer le savagnin jaune seul, c'est-à-dire sans mélange d'autre raisin... ensuite il ne faut opérer la récolte qu'après les premières gelées d'automne; cette manière de récolter le savagnin a pour heureux effets de diminuer son eau de végétation, d'opérer chez lui une plus grande concentration de l'élément sucré; de rendre son vin plus alcoolique ... En conservant ces vins un peu longtemps en tonneaux, huit ou dix années, quelques fois plus, suivant les circonstances, on obtient un vin d'une qualité très supérieure et d'un grand prix. »

Aujourd'hui, voici comment Roger Gibey, Arboisien érudit, citant le D<sup>r</sup> Dumont, définit le vin jaune et donne quelques pistes quant à son origine. En Arbois, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, on utilise le cépage savagnin à trois fins :

- assemblage avec des cépages rouges, le Poulsard notamment, pour conférer au vin davantage de vigueur,
- assemblage avec le Chardonnay ou Melon d'Arbois,
- raisins surmaturés sur pied qui ne seront vendangés qu'après les premières gelées de novembre, vers la fin du mois.

Ces raisins servent à l'élaboration d'un vin pétillant, le mousseux, très en vogue à cette époque. Il s'agit d'un mousseux sucré, mis en bouteilles avant l'achèvement de sa fermentation afin de réaliser un vin pétillant naturel. Le fond du tonneau resté en vidange prend peu à peu un goût de Madère et atteint aussi un taux de sucre résiduel élevé, soit 4 grammes/litre.

Voilà qui taille en pièces la légende du tonneau oublié, non ouillé, puis dégusté par curiosité !



*Cave de vigneron à Arbois.*

## Origine du vin jaune

---

Les légendes font partie de l'histoire de l'humanité et nous sont parvenues par la tradition orale, puis par l'écriture. C'est donc tout naturellement que l'homme et le vin, dont le pacte d'alliance remonte à plus de sept mille ans, ont donné corps à des anecdotes qui souvent prennent un ascendant et relèguent le fait historique au second plan. Les plus illustres domaines viticoles l'ont appris à leurs dépens ; mais quelle empreinte éternelle dans la mémoire collective des hommes ! Voici quelques exemples :

– la Romanée-Conti : « L'on serait porté à croire que, par reconnaissance pour les Romains, Vône aura donné à son meilleur climat le nom de Romanée (à Romanis) » ;

– le Château d'Yquem : « ... on dit que le marquis Romain-Bertrand de Lur-Saluces aurait laissé des ordres pour que les raisins ne soient pas récoltés avant son retour d'une partie de chasse en Russie ; le voyage se prolongea et le marquis arrivant à Yquem tard dans la saison, trouva tout le vignoble contaminé par la pourriture noble. »

Voici notre vin jaune en bonne compagnie, d'une part, et, d'autre part, la légende relie son origine au Vin Jaune 1774 : « On raconte que par inadvertance Anatoile Vercel oublia d'ouiller une pièce qui, avec le temps, perdit jusqu'au tiers de son contenu. Plus tard, en dégustant cette barrique par curiosité et s'attendant au pire, il découvrit un vin aromatique, puissant en bouche bien que particulier. » L'historien Pierre Grispoux juge sur pièces : « Comment le 1774 des Vercel se situe-t-il dans l'histoire du vin jaune ? » et fournit des éléments de réponse :



«... le premier millésime attesté par un document d'époque est le 1802, l'un de ceux qui accompagnèrent le 1774 à l'Exposition universelle de Paris... Cavoleau fait observer en 1827 que de riches propriétaires arboisiens offrent du vin jaune de plus de quarante ans d'âge. Voilà qui renvoie bien avant 1802 et fait augurer de découvertes, sinon dans les caveaux de famille, du moins dans les dépôts d'archives.»

À ce niveau de la réflexion, l'historiette de la pièce oubliée est une aimable fable qu'aucun document ne vient corroborer et, pour moi, l'élaboration du vin jaune voit son origine dans un passé bien plus ancien et à l'aune de l'empirisme des vigneron franc-comtois. La mention du nom d'Anatoile Vercel permet un ancrage dans le temps; mais aucune preuve formelle n'existe. Comment alors situer le 1774? Nous manquons indiscutablement d'éléments comparatifs mais ce vin, âgé de 244 ans, est un ultime représentant des Lumières et sa présence parmi nous est déjà miraculeuse. Pour revenir sur l'observation de Cavoleau, il n'est pas exclu que sous le vocable de «riches propriétaires» on découvre un jour les Vercel car la discrétion semble toujours avoir été de mise entre ces précieuses bouteilles et leurs propriétaires successifs.

Pour Pierre Grispoux, il se peut que du vin jaune ait été fait à Château-Chalon plus anciennement qu'à Arbois. Il cite le texte de Dunod de Charnage signalant, en 1750, que le vin blanc de Château-Chalon fort vieux «a un goût de goderon qui n'est pas désagréable».

Chercheur infatigable, Pierre Grispoux trouve mieux encore dans un texte de 1768 où il est écrit qu'à Château-Chalon «par le seul effet du temps, les vins blancs ressemblent au bout de dix-huit ans à d(e) l'excellent vin de Cherès» et conclut que tout cela fait penser au vin jaune.

On ne peut cependant pas évoquer le vin jaune sans parler du cépage et, pour Pierre Grispoux, cela n'est pas aussi simple qu'il y paraît: «En premier lieu, parce que la culture du cépage n'implique pas l'existence du vin... Je croirais volontiers que le fameux 1774 des Vercel est l'un des tout premiers vins jaunes

# Table des matières

---

REMERCIEMENTS .....	7
PRÉFACE DE MICHEL CONVERSET .....	9
AVANT-PROPOS.....	11
LA FOLLE JOURNÉE.....	13
DÉFINITION DU VIN JAUNE.....	17
ORIGINE DU VIN JAUNE.....	21
LE VIN JAUNE 1774 ET LES LUMIÈRES.....	25
LA MAISON VERCEL.....	29
JULES VERCEL .....	33
RACHEL ET ÉLIA VERCEL.....	39
GEORGES GRAND DIT LE COMMANDANT GRAND ...	41
LE D <sup>R</sup> PIERRE MILLET .....	47
LA VERRERIE DE LA VIEILLE-LOYE.....	57
DE L'ÉLÉMENT VITRIFIANT AU CLAVELIN .....	61
LE FEU DES ENCHÈRES.....	67
CONCLUSION .....	71
L'EXCELLENCE AUJOURD'HUI DANS LE JURA ET EN PAYS COMTOIS .....	75
Les vigneron.....	76
La bouche, la table, le lit .....	80
INDEX.....	83
BIBLIOGRAPHIE .....	87
CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES.....	90
TABLE DES MATIÈRES.....	91