



## LUCIEN AVIET & FILS — CAVEAU DE BACCHUS TROUSSEAU RUZARD ROSIÈRE - 2020

### Arbois AOC | Trousseau de Parcelles

Lucien Aviet & Fils (Caveau de Bacchus) signe ce rouge de parcelles jurassien à Montigny-lès-Arsures, capitale historique du Trousseau. La cuvée assemble deux sites du domaine — Ruzard, en altitude sur argiles à chailles, et Rosière, plus basse, sur marnes grises plein sud. Le millésime chaud 2020 livre un équilibre rare pour ce cépage exigeant : fruit mûr et généreux sans lourdeur, tanins fins et la signature minérale propre aux terroirs continentaux du Jura. 13 % volume, 4 333 bouteilles produites. VINIFICATION : grappes entières et égrappées co-fermentent en vieilles cuves bois sur levures indigènes, puis douze mois d'élevage en vieilles foudres — sans chêne neuf, sans artifice. Le style du Caveau de Bacchus est celui de l'honnêteté et de la retenue : l'intervention minimale laisse les parcelles Ruzard et Rosière s'exprimer d'elles-mêmes. L'acidité naturelle est préservée, sans chaptalisation en cette année chaude. ACCORD METS : un Trousseau de ce niveau appelle la table jurassienne — un veau braisé aux morilles, une tranche de saucisse de Morteau fumée, ou une terrine de campagne. Côté fromage, le Comté affiné (24 mois et plus) est l'accord classique : la minéralité du vin rencontre la texture cristalline et la profondeur de beurre caramélisé du fromage. À essayer aussi avec un poulet rôti au vin jaune et à la crème — une combinaison régionale qui met en valeur la polyvalence du Trousseau à table.



#### **Tasting notes**

##### **Color**

Rouge moyen, délicat, aux reflets rubis vifs et translucides.

##### **Aroma**

Le nez est frais et fruité, sur la cerise rouge, la cranberry et une touche florale de violette.

##### **Taste**

La bouche est souple, presque gouleyante, avec une trame tannique fine et un fruité généreux.

##### **Finish**

La finale est fraîche et persistante, avec une belle longueur minérale. Le Trousseau s'étire avec élégance, laissant une empreinte de cerise séchée et d'épice douce. CAVEAU DE BACCHUS Le Caveau de Bacchus — Lucien Aviet & Fils — est l'une des adresses de référence du Jura. Lucien Aviet fonde le domaine en 1960 à Montigny-lès-Arsures, au-dessus d'Arbois, à son retour d'Algérie. En 1968, il crée avec ses amis géologues la Confrérie de Bacchus — d'où le nom de la cave. Son fils Vincent le rejoint en 1990, et ensemble ils rebaptisent l'exploitation «Caveau de Bacchus». Depuis le décès de Lucien en mai 2021, Vincent perpétue seul cet héritage familial. Le domaine couvre 5 hectares, répartis à égalité entre cépages rouges — Trousseau et Ploussard — et blancs — Savagnin et Melon à Queue Rouge. Les vignes, sélectionnées par sélection massale, ont entre 30 et 60 ans. La viticulture est raisonnée, la vendange manuelle, les fermentations aux levures indigènes et aucun intrant autre que de faibles doses de soufre.