Borde to Be Alive : Julien Mareschal et son Domaine de la Borde

Auteur : Hervé Lévy

Date : 1 septembre 2022

Julien Mareschal préside aux destinées du jeune Domaine de la Borde**,** adresse devenue iconique dans le Jura.

Il est jurassien. Vient de la terre. N’est pas l’héritier d’une dynastie de viticulteurs, mais de… céréaliers. « *Je me suis passionné très jeune. À quinze ans, quand mes copains achetaient des cigarettes, moi c’était le vin, dont le côté mystérieux me fascinait* », résume Julien Mareschal. Une

fois diplômé en œnologie à Dijon et après quelques stages, il se lance dans le grand bain en 2003, faisant l'acquisition de trois hectares à Pupillin, s'installant à quelques encablures du mythique Pierre Overnoy : « *Il est très ouvert, mais quand on lui pose une question, il répond par deux autres questions. Ce qui permet de trouver sa propre réponse*. » Aujourd'hui, le domaine fait près de sept hectares, après des agrandissements successifs et l'ajout récent d'une petite parcelle « *sur des kimméridgiens*[1]*, ce qui est rare dans le Jura, au pied du Mont Poupet, près de Salins-les-Bains. Le terrain n'a jamais connu la chimie, juste des moutons et des chevaux*. » Le credo de la maison est en effet bio et nature : « *On intervient très peu en cave. Le vin se fait à la vigne, où je passe 95 % de mon temps*. »

Les vins de Julien Mareschal sont d'une grande droiture : « *On a longtemps dit que le bois dans les vins était un défaut lorsqu'il était trop perceptible. Pour moi, c'est pareil pour la volatile*[2] *: à partir du moment, où je peux la percevoir, ça ne me plait pas. C'est comme le maquillage ou le parfum : quand on s'en rend compte, c'est qu'il y en a trop* », résume-t-il avec une sagesse qu'on aimerait plus répandue. S'il explore les cépages typiques de la région (trousseau, pinot noir, chardonnay, savagnin…), on adore ses poulsards, que ce soit le classique *Plous'saperlipopette* ou le parcellaire *Côte de Feule* issu du terroir mythique de Pupillin : « *Des marnes rouges du Trias très profondes, les plus vieilles argiles sur lesquelles on travaille dans le Jura* ». Le résultat ? Une bouteille racée et bondissante, toute en fluidité, où le fruit rouge se marie avec des réminiscences de réglisse dans une union extrêmement libre. Une belle réussite, à l'image de *Foudre à canon*, savagnin ouillé[3] d'une extrême intensité, élevé en partie en jarres, en partie en tonneaux, le côté droit et tendu conféré par les premières complétant bien l'aspect gourmand et rondouillet qu'autorisent les seconds. À côté des cépages traditionnels, de nouveaux font leur apparition : « *En raison du changement climatique, nous retrouvons des cépages oubliés, plus adaptés, comme l'enfariné ou le petit béclan, permettant de corriger ses effets dans des assemblages* », conclut Julien Mareschal.

Julien Mareschal, Domaine de la Borde © Katherine Kuhn

Domaine de la Borde
Chemin des vignes (Pupillin)
domaine-de-la-borde.fr

[1] Étage géologique appartenant au Jurassique supérieur (environ 150 millions d'années), représentatif du vignoble de Chablis
[2] Ou acidité volatile : lorsque la teneur en acide acétique est trop forte, le vin peut être perçu comme vinaigré
[3] Il s'agit de remplir régulièrement les barriques en cours d'élevage pour compenser les pertes dues à l'évaporation ou à l'absorption par le bois, ce qui évite l'oxydation