

LE JURA

Vignoble jurassien



Le personnage le plus célèbre du Jura, dans le monde du vin ?

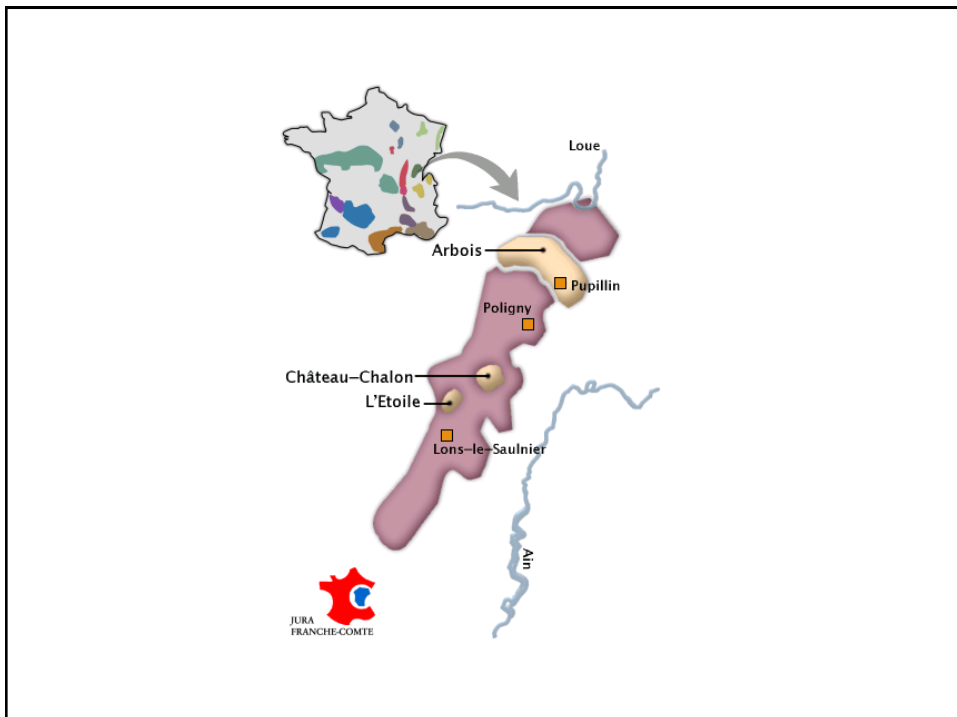
Il se nomme ?



Louis Pasteur

Le Jura en bref

- **Superficie** : 1 800 hectares
- **Département** : Jura
- **Climat** : semi continental
- **Sol** : Marnes – Calcaires



Les cépages

Rouges

- Poulsard
- Trousseau
- Pinot noir

Blancs

- Chardonnay
- Savagnin



Savagnin

Ce cépage originaire de la région de Tramin dans le Tyrol autrichien est le cousin du traminer alsacien.

En France, il est le cépage phare du Jura où il produit notamment le célèbre vin jaune (issu du seul savagnin), un vin de légende obtenu au bout de six années d'élevage. On dit qu'il serait arrivé lors des croisades par des religieuses hongroises jusqu'aux abbesses de Château-Chalon. Une autre source prétend qu'il fut diffusé en Franche-Comté au XVI^e siècle alors que cette province faisait partie de l'empire des Habsbourg.



Poulsard

Il occupe près de 25 % de la surface plantée et 80 % de l'encépagement en rouge du Jura.

Il est aussi appelé *ploussard*, *pelossard*, *blussart* ou tout simplement *plant d'Arbois* car c'est en quelque sorte l'enfant du pays, l'enfant de l'Arbois. Il y est présent à hauteur de 14 % de l'encépagement soit près de 290 ha.

Il a pour capitale, la commune de Pupillin.

Mais ce cépage peut être utilisé aussi en assemblage avec le pinot et/ou le trousseau.

Les AOC

● **Crémant du Jura** (Effervescent) : 210 ha

● **Côtes de Jura** : 650 ha

● **Arbois** : 850 ha

● **Arbois-Pupillin** : 120 ha

● **L'Etoile** (uniquement du vin blanc) : 79 ha

● **Château Chalon** (uniquement du vin jaune) : 54 ha



Fruitière vinicole d'Arbois pupillin

En 1909, 33 agriculteurs du village décident de se regrouper pour faire face à une situation économique catastrophique en fondant une Fruitière.

C'est le 13 février 1909 que sont adoptés les statuts de la coopérative, 33 adhérents pour 23 hectares de vignes.

Aujourd'hui la surface exploitée est de 70 hectares pour 35 adhérents.

Crémant du Jura

les 210 ha du vignoble recourent les aires d'appellation des Côtes du Jura, d'Arbois, de Château-Chalon et de l'Étoile.

90 % des crémants du Jura sont blancs.

Les cépages autorisés pour les rosés sont le poulsard et le pinot noir.

Les raisins sont obligatoirement vendangés à la main et les vins élaborés selon la méthode traditionnelle.

Les blancs offrent une teinte jaune doré pâle avec des arômes de pomme, de coing, se mêlant à des notes de beurre frais et briochées typiques du chardonnay.



Côtes du Jura

Cette appellation générique du vignoble jurassien comprend 650 ha répartis sur une centaine de communes.

Elle est dominée par les blancs qui représentent près de 80 % de la production.

La zone d'appellation commence au-delà de Salins-les-Bains pour descendre vers le sud jusque dans l'Ain, englobant les appellations spécifiques *Arbois*, *Arbois-Pupillin*, *Château-Chalon* et *L'étoile*.

Sur les coteaux bordant la plaine de Bresse, les 5 grands cépages du jura semblent merveilleusement s'épanouir sur ces terrains calcaires ou marneux.

Le chardonnay, appelé ici *melon d'Arbois* (75 % de l'encépagement), s'est acclimaté depuis des lustres.

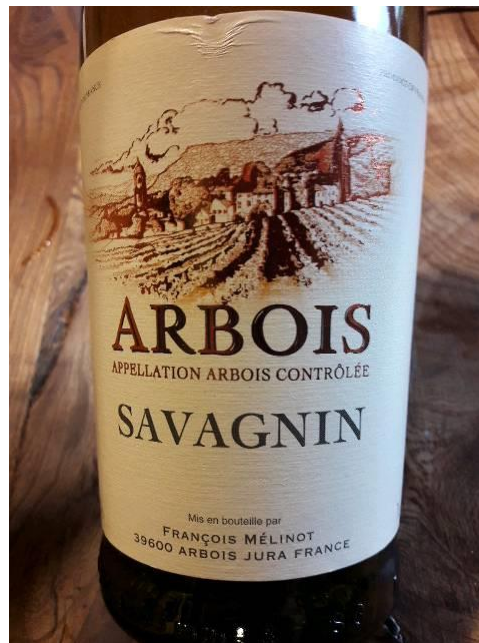


Arbois

L'appellation Arbois (première AOC française en date) avec 850 ha est la plus importante et la plus connue des appellations du Jura.

Elle s'étage à l'est de la plaine de la Bresse, au pied des premières marches du Jura, sur ses contreforts argilo-calcaires (marnes et éboulis calcaires).

L'aire de production bien exposée, à une altitude entre 200 et 400 m couvre le pied des montagnes autour de la ville d'Arbois et de treize communes du Canton.



Arbois Pupillin

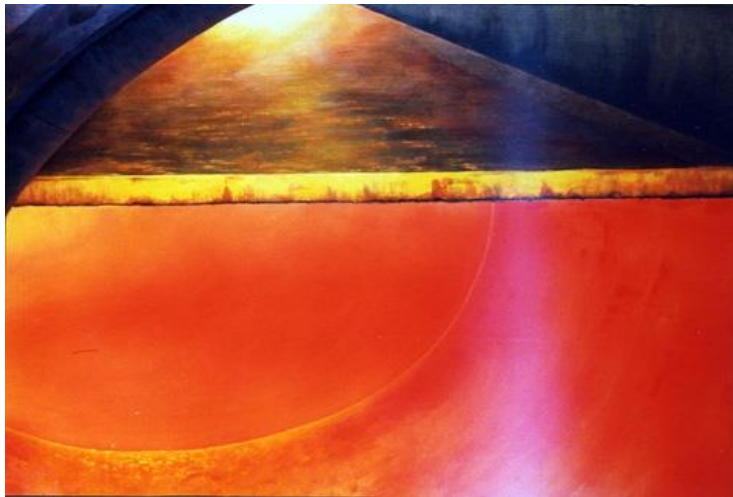
Sa zone de production est située sur un peu plus de 120 ha à l'intérieur de parcelles de la commune de Pupillin, situé à quelques kilomètres au sud d'Arbois, dans le département du Jura.

Pupillin se perche à 500 m d'altitude et ses coteaux abrupts se distinguent pour fournir des rosés et des rouges aromatiques et rustiques issus du pousard (Pupillin prétend d'ailleurs au titre de capitale mondiale du pousard).

Ce petit village jurassien compte 150 personnes dont 35 familles vivent de la viticulture regroupées pour la plupart à la *coopérative fruitière de Pupillin*, une cave qui rassemble 70 ha de vignes.



Vin jaune ?



**Le « Mycoderma Vini » levure
responsable de la formation du voile**

- Mono cépage : **Savagnin**.
- Vieillissement sous un voile de micro-organismes appelé « **flore** ».
- Vieillissement d'une durée de **6 ans et 3 mois sans ouillage**.
- Commercialisé dans une bouteille de 62 cl appelée « **Clavelin** ».



Village de Château Chalon

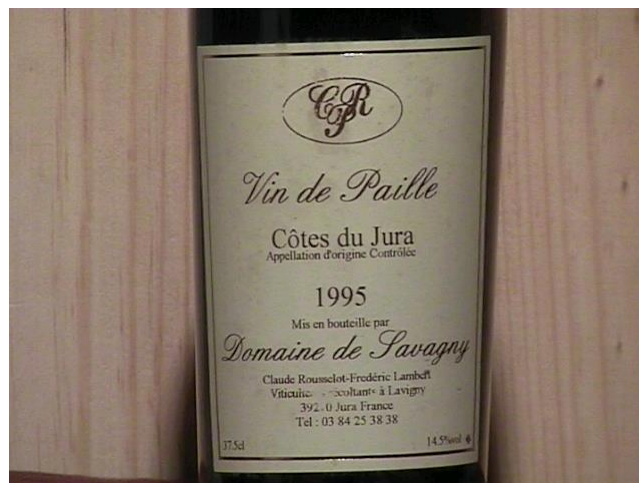


Vin de Paille ?

Ce vin est obtenu par la vinification de ***vendange naturellement desséchés***, que l'on pose soit sur un ***lit de paille*** ou en ***suspension***, pendant une ***durée de 2 à 3 mois***.



100 kg de raisin pour 18 litres de vin



Macvin du Jura ?

Une **AOC** classée en « **Vin de Liqueur** »,
qui est un vin élaboré à partir de **moût de raisin**
et d'une « **AOC marc du Jura** ».





Les accords mets et vins

Vin à base de Chardonnay ou Savagnin ouillé :

Volaille crémée, veau, poisson de rivière en sauce, fromage d'alpage...

Vin jaune :

Comté 30 mois minimum, poularde aux morilles, cuisine épicée, fin de repas ...

Poulsard, Trousseau, Pinot noir ...

Charcuteries par excellence, terrine de gibiers, boudin noir, pâté en croûte ...

Vin de paille et VDL :

Desserts aux fruits, soufflé à l'orange, digestif...

