

LE JURA

Vignoble jurassien



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

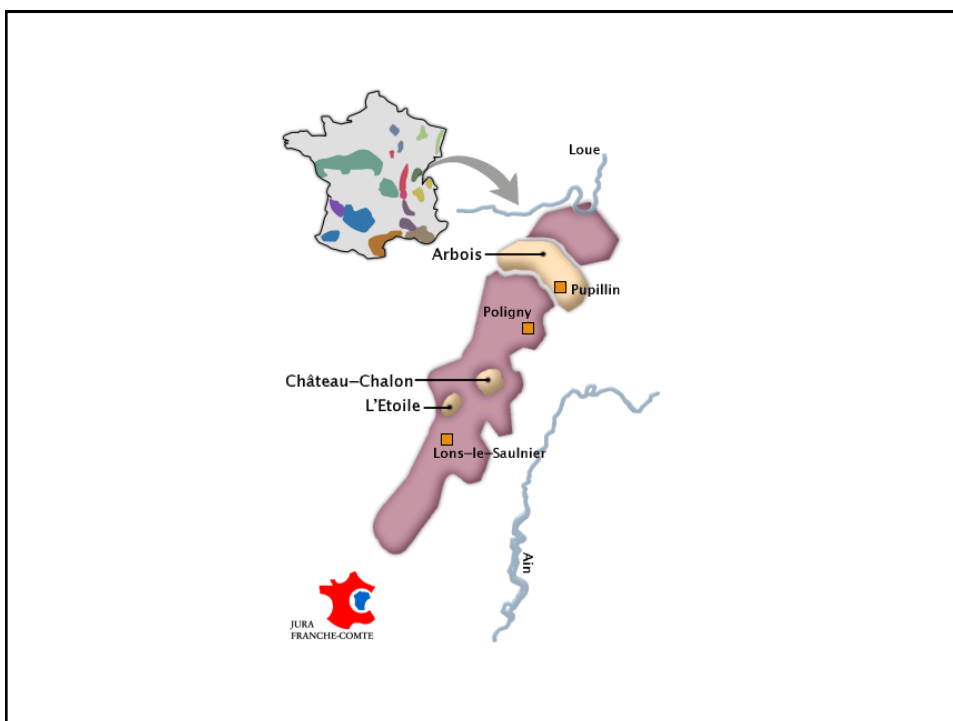
Il se nomme ?



Louis Pasteur

Le Jura en bref

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



Les AOC

- **Crémant du Jura** (Effervescent) : 157 ha
- **Côtes de Jura** : 639 ha

- **Arbois** : 920 ha
- **Arbois-Pupillin** : 120 ha

- **L'Etoile** (uniquement du vin blanc) : 79 ha
- **Château Chalon** (uniquement du vin jaune) : 54 ha

Les cépages

Rouges

- Pinot noir
- Poulsard
- Trousseau

Blancs

- Chardonnay
- Savagnin

Cépage Poulsard

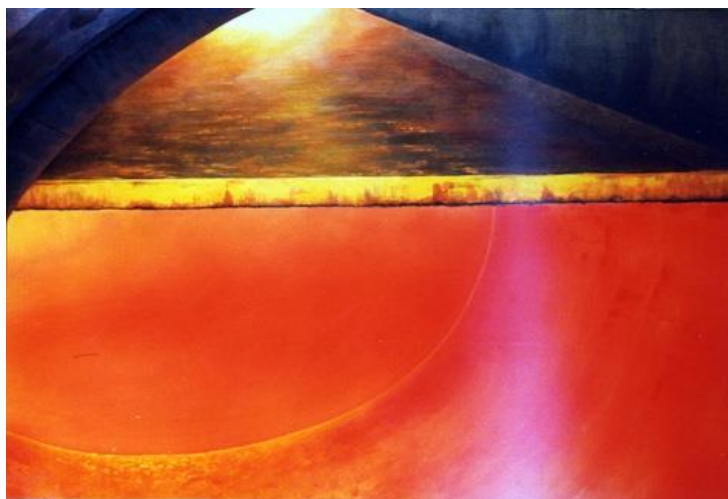


Savagnin

C'est un cépage **typiquement jurassien** ;
il n'est cultivé dans **aucun autre vignoble
de France**, il est à la base des grands
« **vins jaunes** » du Jura.

Vin jaune ?

- 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** ».



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

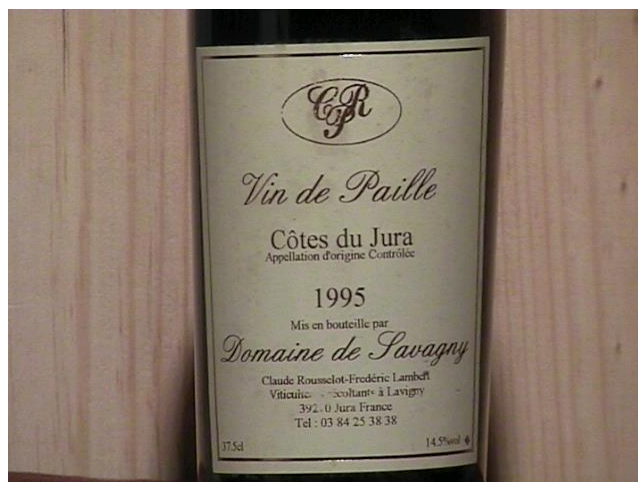


Vin de Paille ?

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



Les Appellations

AOC Arbois

L'appellation Arbois 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 bleues, noires, rouges 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.



AOC 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 et issus à 50 % du chardonnay (avec le trousseau et le savagnin).

Les cépages autorisés pour les rosés sont le pouslard et le pinot noir représentant au moins 50 % de la cuvée. Les raisins sont obligatoirement vendangés à la main et les vins élaborés selon la méthode traditionnelle.



AOC L'Etoile

cette appellation, reconnue dès 1937 comme AOC, ne couvre qu'à peine 70 ha soit 4 % du vignoble jurassien, sa réputation la place comme l'un de ses plus beaux fleurons.

Elle se décline en vin blanc sec, vin jaune et vin de paille.

Son vignoble exploité par une quinzaine de vigneron, à l'extrémité sud du Jura s'étend sur le territoire de 4 communes du département du Jura : L'Etoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier.



AOC Côtes du Jura

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

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

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



AOC Arbois Pupillin

Sa zone de production est située sur un peu plus de 300 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 poulsard (Pupillin prétend d'ailleurs au titre de capitale mondiale du poulsard).



AOC Château Chalon

Ce vignoble d'à peine 50 ha élabore un vin d'excellence sur un minuscule territoire où les contrôles sont encore plus fréquents que pour les autres appellations.

Cette gloire, Château-Chalon la doit à son unique cépage, le savagnin, qui après sept ans d'un élevage impitoyable offre un exceptionnel vin jaune.

Nul doute qu'il fasse partie des très grands crus connus dans le monde entier.

Village de Château Chalon



AOC Macvin du Jura

Reconnu AOC en 1991, ce vin de liqueur connu depuis le XIV^e siècle et produit sur une cinquantaine d'hectares proviendrait d'une recette des abbesses de Château-Chalon.

Les cinq cépages jurassiens (trousseau, poulsard, pinot noir, chardonnay et savagnin), répertoriés dans l'AOC *Côtes du Jura* sont tous autorisés dans la production de moûts destinés au Macvin.

Avant d'être commercialisé, le macvin doit patienter un an en fût de chêne et présenter entre 16° et 22° d'alcool pour obtenir l'AOC.



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...