

CARACTÈRE CHALEUREUX

*Un Vignoble
qui sait recevoir*

..... P.4-5



CARACTÈRE CURIEUX

*Les vins du Jura
se dévoilent*

..... P.6-7



CARACTÈRE EXIGEANT

*Sept AOC,
une grande
fierté*

..... P.8-9



CARACTÈRE AVENTURIER

*Les vignes,
terre d'exploration*

..... P.10-11



2017 - N°3

CARACTÈRES Jura

Le magazine touristique d'un Vignoble d'exception

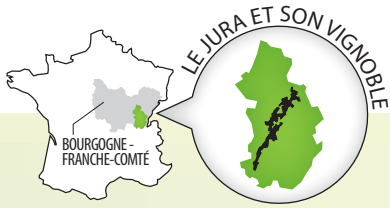


CARACTÈRE PASSIONNÉ

**Au-delà du Vignoble,
une source
d'inspiration** P.12-13

vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA

Jura
Tourisme



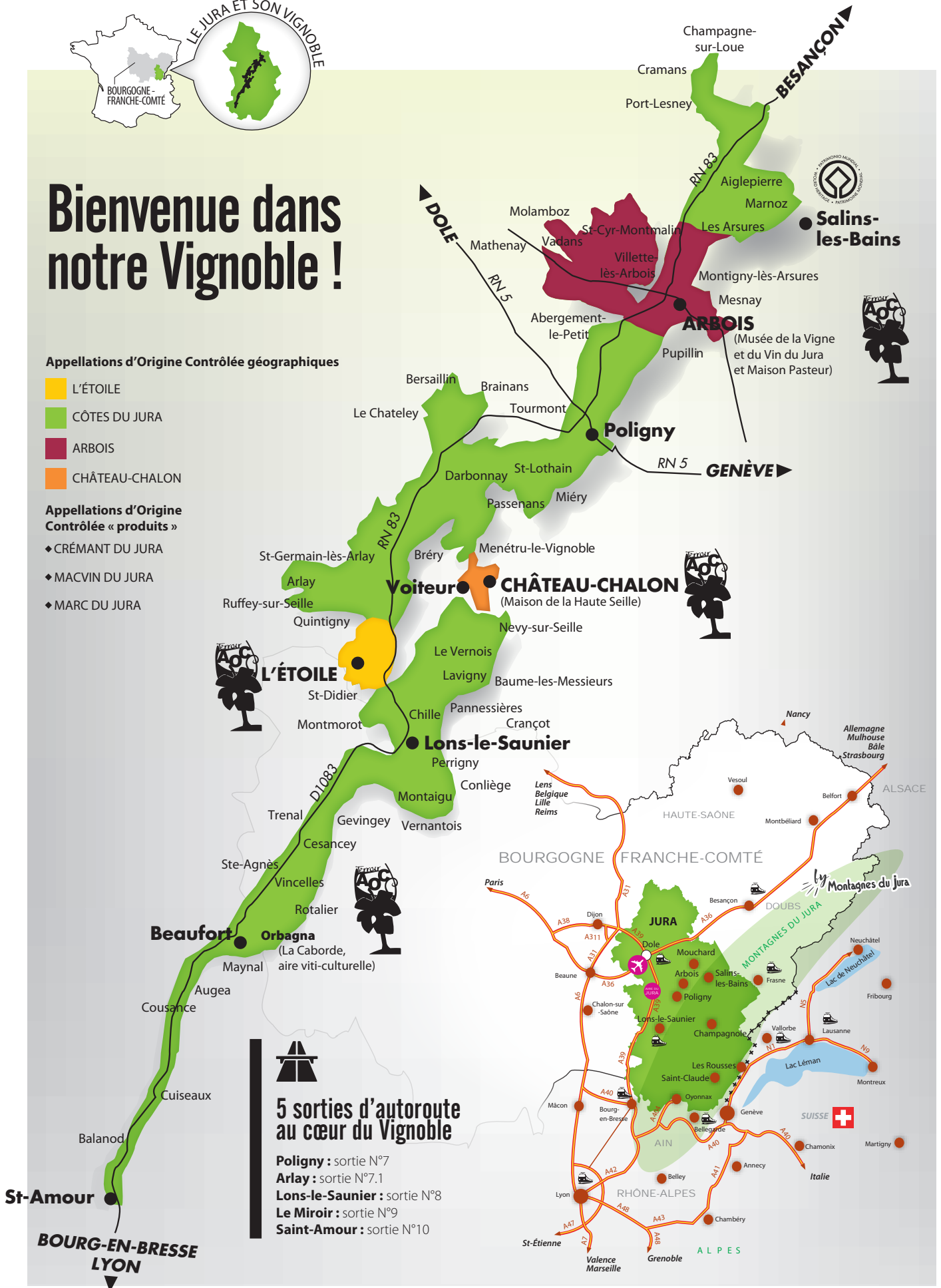
Bienvenue dans notre Vignoble !

Appellations d'Origine Contrôlée géographiques

- L'ÉTOILE
- CÔTES DU JURA
- ARBOIS
- CHÂTEAU-CHALON

Appellations d'Origine Contrôlée « produits »

- ◆ CRÉMANT DU JURA
- ◆ MACVIN DU JURA
- ◆ MARC DU JURA



5 sorties d'autoroute au cœur du Vignoble

- Poligny** : sortie N°7
- Arlay** : sortie N°7.1
- Lons-le-Saunier** : sortie N°8
- Le Miroir** : sortie N°9
- Saint-Amour** : sortie N°10

ENTRE LES VIGNES

En lisant ces pages, en flânant entre ses cépages, vous découvrirez cette évidence : les vins du Jura ont un sacré tempérament. On apprend à les connaître. On apprend à les apprécier. Et très vite, on comprend qu'ils sont inimitables, incontournables. Il en va ainsi de ceux qui leur donnent vie, comme de la terre qui les a vu naître. C'est tout ce qui fait l'attractivité de ce petit Vignoble.

Du relief, de la couleur, de l'authenticité, bref du caractère, ou plutôt des caractères : chaleureux comme un gîte habité par une histoire, curieux comme ces lieux de découvertes insolites, exigeant comme un cahier des charges AOC, aventurier comme un randonneur filant sous les reculées, passionné comme un chef étoilé... C'est aussi ça notre Vignoble du Jura... en toute objectivité, cela va sans dire !

Le Vignoble jurassien est à l'image de ses vins : un univers aux multiples facettes, loin de toute uniformité commerciale

Sommaire

P.2 } Tour d'horizon du territoire : Une région, un département, un Vignoble.

P.4-5 } Caractère chaleureux : Petit tour des hébergements du Vignoble, les garanties du label Vignobles et Découvertes, un blogueur vin de la première heure, une idée de séjour...

P.6-7 } Caractère curieux : Deux lieux incontournables pour découvrir, déguster, apprécier, un petit mot du grand Michel Bettane, une recette avec la complicité du Comté...

P.8-9 } Caractère exigeant : Retour sur les sept merveilles de rigueur et de saveur que sont les AOC Vins du Jura, un filet très mignon, un témoignage vraiment tranché...

P.10-11 } Caractère aventurier : Explorer le Vignoble jurassien à pied, à vélo et à tous les tempos, les alternatives auto, moto ou à chevaux, voilà qui devrait faire plaisir à Laurent Chassot...

P.12-13 } Caractère passionné : Deux restaurants étoilés servis sur un plateau, l'AOC volaille de Bresse à l'honneur et en recette, le sentiment de Georges Blanc...



Vignes du Verneis

CARACTERE CHALEUREUX

Lits de vins

Après une journée à la rencontre du Vignoble, de ses vins et de ses hommes, quoi de plus normal que d'aspirer à une bonne nuit de repos ? Et si en plus elle vous promet d'être belle, alors là ! Pour cela, le territoire viticole jurassien regorge d'hébergements dont le caractère et les prestations sont dignes de ses meilleurs crus !

Hébergements pour nuits millésimées

On ne va pas vous faire l'article de tous les hébergements vigneronns dans le Jura qui méritent qu'on s'y attarde. Mais sachez qu'il y a le choix. Entre amis ou en famille, il est fort possible que vous choisissiez de louer pour une nuit ou plus une authentique maison vigneronne. Les gîtes et chambres d'hôtes chez les

Cave du XVI^e, maison aux pierres jaunes, vue sur les vignes, village pittoresque... pour des nuits millésimées



vignerons constituent également de bonnes alternatives. Bien souvent, la cave vous est ouverte pour des dégustations en compagnie du propriétaire. Bâtisses ancestrales, anciens chais, en cœur de village, au milieu des vignes, avec de calmes jardins... ces hébergements ont une âme à partager. D'autres ajoutent l'insolite au pittoresque, à l'image des cabanes dans les arbres et autres roulottes en forme de tonneau ! Et pourquoi pas un camping au pied des vignes ? À vous de choisir. Dans tous les cas, le sens de l'accueil du Vignoble jurassien vous fera chaud au cœur !

Retrouvez notre sélection d'hébergements sur www.jura-tourism.com, rubrique **Séjourner**



PAROLE DE...

Olivier Grosjean

Auteur du blog d'Olif et du livre « Le vin Jaune, dix façons de l'accompagner »



Entre la palette extraordinaire des blancs et l'originalité des rouges, le Jura sait surprendre.

Le Jura, des vins qui rassemblent ?

Par leur originalité et leur forte personnalité, les vins du Jura peuvent surprendre, voire dérouter mais finissent toujours par rassembler les amateurs de vins de caractère.

Boire un vin, c'est un peu rencontrer le vigneron ?

Bien sûr... à condition que ce soit un vin d'artisan ! Dans ce cas, on va retrouver l'intention du vigneron et ce qu'il voulait exprimer sur son terroir. Ouvrir ce genre de bouteille, c'est le premier pas avant la visite et la rencontre en cave !

Qu'est-ce que racontent les vins du Jura de différent ?

D'abord leurs sols, différents de ceux de Bourgogne avec cette présence de marnes, gage de forte personnalité. Ils nous racontent aussi l'originalité de leurs cépages, à l'image du Savagnin, un cépage originel et fondamental qui a donné naissance à de nombreuses autres variétés de raisin.

Le vin du Jura que vous sortez quand passent les amis ?

Un Poulsard ! C'est un vin gouleyant, un vin de « soif » assez marqué. Avec un peu de charcuterie, c'est le compagnon idéal de la convivialité !

lapetitehistoire

DEUX PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE

Château-Chalon et Baume-les-Messieurs font figure de joyaux du Revermont. Le premier, perché à 450 m sur son éperon rocheux, donne naissance au vin Jaune, l'un des plus grands crus du monde. Le second avec sa reculée, sa grotte, sa cascade et son abbaye, vous accueille dans un décor naturel à couper le souffle.



Les nouveaux thermes
de Salins-les-Bains,
ouverts depuis février 2017



escapade

WEEK-END BIEN-ÊTRE ET SPA DANS LE JURA

à partir de

99,50 €

Par pers. (base 2 adultes
par chambre) 2 jours / 1 nuit
Validité : du 02/01 au 31/12/2017

À Salins-les-Bains ou à Lons-le-Saunier : deux villes thermales pour profiter des eaux naturellement salées du Jura. Ne reste plus qu'à choisir votre séjour. Il comprend l'hébergement en hôtel ** ou ***, le petit-déjeuner et l'après-midi aux thermes avec trois soins et l'accès à l'espace relaxation (peignoir et serviette fournis). **Plus d'infos sur www.jura-tourism.com rubriques séjourner, week-ends et séjours.**



L'accueil se fait label

Vignobles et Découvertes, marque de confiance



En vacances, on aime bien les surprises. Surtout lorsqu'elles sont bonnes. Avec la marque Vignobles et Découvertes vous ne serez pas déçus ! Elle est accordée

par les ministères de l'Agriculture et du Tourisme aux destinations proposant une offre œnotouristique complète : patrimoine culturel et naturel, hébergements deux étoiles minimum (au cœur des vignes ou dans un environnement de charme), caveau de dégustation... Depuis 2012, le Vignoble jurassien porte cette marque, déjà affichée par plus de 150 professionnels ! Elle garantit une sensibilité particulière à l'univers du vin et du goût avec un esprit de partage avéré autour de la découverte du Vignoble. De multiples prestations touristiques et activités ont obtenu la marque : caveaux, hébergements, restaurants, sites patrimoniaux remarquables, événements, activités... Si le Vignoble jurassien n'était pas aussi beau, vous pourriez presque y aller les yeux fermés !

Plus d'infos sur les hébergements labellisés Vignobles et Découvertes sur <http://bit.ly/HebergementsVignoblesDecouvertes>

COUP D'ŒIL



Thermalisme vinifiant !

Les thermes de Salins-les-Bains innovent avec un soin issu de l'association de grains de raisin Pinot noir de Gevrey-Chambertin et de bourgeons de cassis Noir de Bourgogne. Derrière ce complexe scientifique aux vertus anti-âge, régénérantes et oxygénantes, se cache un beau mariage des savoir-faire de la nouvelle région Bourgogne-Franche-Comté. Gamme des produits VINESIME en vente aux thermes.



La Closerie des Capucines

MÉMO Vins blancs

La personnalité des vins blancs du Jura les rend uniques et inoubliables. Ils sont issus des seuls cépages Chardonnay et Savagnin, travaillés seuls ou en duo (assemblage).



Les blancs du Jura se distinguent par une impressionnante diversité aromatique. Qu'ils soient « floraux » ou « tradition », en fonction de leur méthode d'élevage, ils ne laissent jamais indifférent et subliment délicatement les plats d'ici ou d'ailleurs.

Critères rigoureux pour œnotouristes exigeants

CARACTERE CURIEX

Soif d'apprendre

Singulier par sa taille, sa typicité ou encore ses cépages, le Vignoble du Jura mérite qu'on prenne le temps de faire sa connaissance. Pour cela, deux lieux de découverte et d'apprentissage incontournables s'ouvrent à vous.

De quoi assouvir la curiosité des plus fins connaisseurs, à l'instar de Michel Bettane qui nous livre ici un billet exclusif !



La Maison de la Haute Seille domine son sujet

C'est à Château-Chalon, dans l'ancienne hostellerie de l'abbaye que s'est installé cet espace pédagogique dédié au patrimoine viticole jurassien. Château-Chalon oblige, le vin Jaune y occupe une place d'honneur. Un film lui est d'ailleurs dédié, projeté dans une cave voûtée comme pour mieux vous plonger dans les mystères de son élaboration. S'ensuivra une dégustation du précieux nectar qui pourra s'accompagner de Macvin et de vin de Paille.

Projections vidéo, témoignages sonores, écrans tactiles... le musée se veut ludique et interactif. Il s'organise en plusieurs espaces thématiques : traditions locales et personnages historiques, patrimoine naturel, présentations des vins et cépages mais aussi expositions d'artistes, salons des saveurs... Dans ce lieu de vie comme de découverte, terrasse et jardin vous offrent une vue imprenable sur le Vignoble de Château-Chalon et la reculée de Baumeles-Messieurs. Un magnifique point de départ pour les visites guidées du village et autres balades vigneronnes.

COUP D'ŒIL

Fureter de caves en bars

Près de 135 caveaux de vigneronnes vous ouvrent leurs portes toute l'année. Ajoutez-y les bars à vins, bistros et autres cafés mettant à l'honneur la dégustation des vins du Jura et vous avez là de quoi mener de belles investigations. Dans la limite du raisonnable bien sûr.



PAROLE DE...

Michel Bettane

Critique de vins, co-auteur
du Guide Bettane et Desseauve



J'ai très tôt été mis au courant du caractère particulier des vins du Jura par mes amis d'enfance Jeanneret. Un des fils a d'ailleurs longtemps été professeur de lettres au lycée de Lons-le-Saunier. C'est avec lui et son frère Yves que j'ai acheté ma première bouteille de vin vers 1970, un Château-Chalon 1964, à la fruitière de Voiteur. J'avais largement cassé ma tirelire pour ce clavelin qui valait alors le prix d'un Bâtard-Montrachet !

J'ai eu la chance quinze ans plus tard de rencontrer Henri Bouvret qui aimait tant partager son amour et sa connaissance des vins de la région et leur aptitude à défier le temps. J'ai beaucoup appris aussi avec mes amis amateurs de vins d'un cercle œnologique franc-comtois auprès d'une merveilleuse et bien connue figure de vigneron, Pierre Overnoy, heureusement toujours en vie.

J'ai eu beaucoup plus de mal avec les rouges mais ici on a vraiment progressé en vinification pour mieux mettre en valeur la fraîcheur de fruit du Poulsard et l'intensité du Trousseau. J'apprends d'ailleurs que ce dernier est devenu culte à New York, et même de plus en plus planté dans l'État du même nom ! J'aime les paysages, la modestie et le sens du travail des vigneronnes, un peu moins quelques délires plus naïfs que méchants chez certains non conformistes, et le talent créateur de quelques vrais artistes. Je reste persuadé que Château-Chalon est un immense terroir mais j'aimerais qu'on y replante les variétés existantes avant la Révolution française du temps des Abbesses.

Je trouve aussi les meilleurs Crémants remarquables mais il y aura toujours la limitation de petits volumes de production. Il faut boire les bons vins du Jura à table et sur des plats solides marqués par le beurre, la crème, les champignons, les fumaisons et évidemment le fromage de Comté.



l'idéerécette!

Recette de Valérie Szewczyk
publiée sur www.comte.com



Tartelettes feuilletées aux poireaux, Comté et bacon

• 70 g de Comté râpé • 1 pâte feuilletée prête à l'emploi • 400 g de poireaux (ou environ 4 blancs de poireau) • 1 dl de crème fraîche • 100 g de beurre • 70 g de bacon coupé en allumettes • Sel et mélange 5 baies

- Éplucher et couper finement les poireaux puis les laver.
- Dans une poêle, mettre 50 g de beurre et les poireaux. Saler légèrement, mélanger et laisser cuire 4 minutes en remuant de temps en temps. Égoutter les poireaux.
- Ajouter la crème et le beurre restant coupé en morceaux. Laisser cuire 3 ou 4 minutes. Veiller à ce que la fondue de poireau ne soit trop liquide.
- Dérouler la pâte et la poser sur une plaque

en laissant le papier de cuisson. Détailler en tartelettes avec un emporte-pièce, puis déposer les poireaux sur la pâte suivis du bacon et du Comté râpé. Assaisonner à nouveau avec un peu de mélange 5 baies.

- Placer au four à 180° pendant environ 25 minutes.



Boîte à malices

La Caborde déborde d'activités

Une construction aux formes atypiques émerge au beau milieu du vignoble du Sud Revermont. Un bâtiment à l'architecture moderne et épurée, dont les lignes géométriques sont habillées de fines lames de bois ajourées. Bienvenue à la Caborde d'Orbagna. Clin d'œil aux cabanes de pierres sèches que l'on trouve dans les vignes, l'aire viticole vous accueille sur plus de quatre niveaux et 5 000 m². Expositions, projections,

concerts, débats, ateliers et autres animations permettent aux visiteurs de se plonger dans l'univers des vins jurassiens. Les dégustations sont également de la partie avec une inédite machine de service au verre pour satisfaire votre curiosité œnologique parmi 24 bouteilles issues de dix domaines du secteur et disponibles à la vente. La découverte se poursuit avec la boutique mettant à l'honneur les produits des artisans locaux. En bons « épicurieux » que vous êtes, vous pourrez les savourer sur l'aire de pique-nique ombragée, d'où démarrent douze circuits de randonnée vous emmenant vers d'autres surprises.

Plus d'infos sur www.lacaborde-jura.fr

MÉMO Vins rouges

Née des cépages Trousseau, Ploussard et Pinot noir, leur robe claire suscite encore la curiosité. Au fil du temps, les rouges du Jura ont également su se faire remarquer pour leurs qualités inimitables.



Éclatants, friands, délicats, étonnants... les qualificatifs ne manquent pas pour décrire ces vins qui ont de quoi émerveiller les palais en quête de nouveauté. De l'apéritif au dessert (oui, oui) ils savent se montrer généreux, gracieux, emplis de rondeur et de finesse. À découvrir sans tarder si ce n'est pas déjà fait.



escapade

FLÂNERIE GOURMANDE DANS LE VIGNOBLE DU JURA

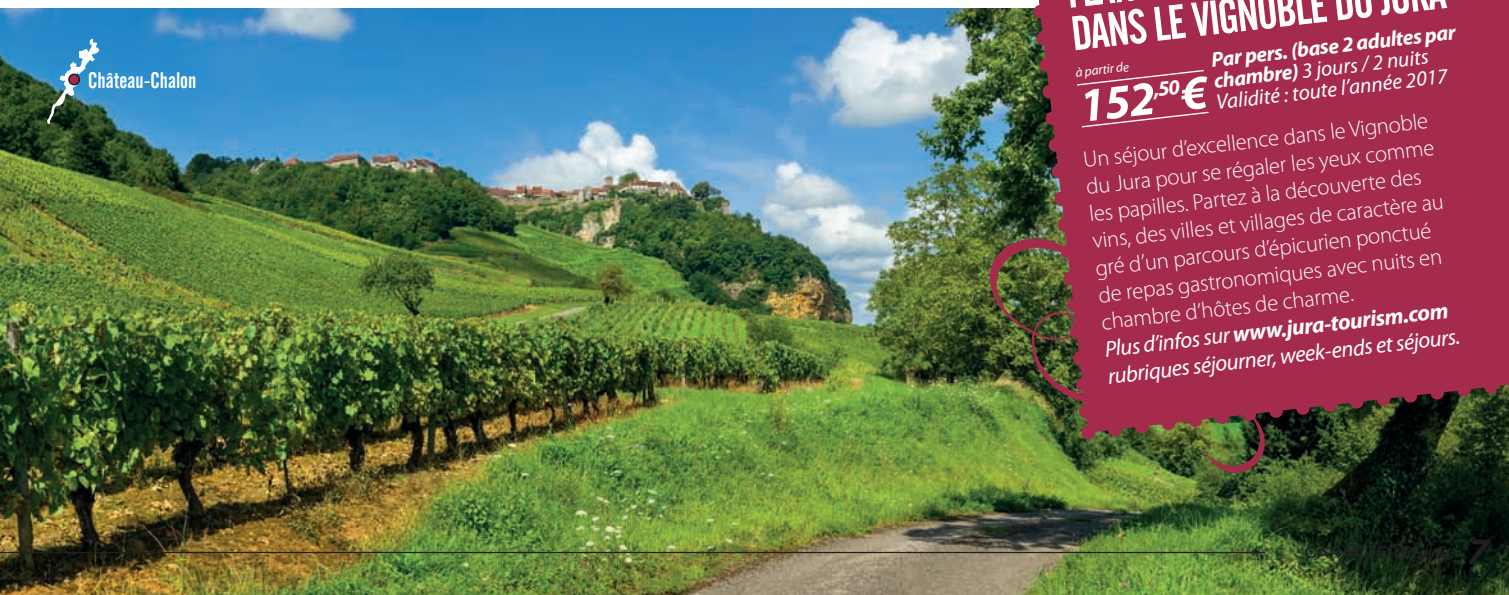
à partir de

152,50€

Par pers. (base 2 adultes par chambre) 3 jours / 2 nuits
Validité : toute l'année 2017

Un séjour d'excellence dans le Vignoble du Jura pour se régaler les yeux comme les papilles. Partez à la découverte des vins, des villes et villages de caractère au gré d'un parcours d'épicurien ponctué de repas gastronomiques avec nuits en chambre d'hôtes de charme.

Plus d'infos sur www.jura-tourism.com
rubriques séjourner, week-ends et séjours.



CARACTERE EXIGEANT

La détermination, ça a du bon

Les vigneron·s jurassien·s sont du genre déterminés. Dès 1906, ils obtiennent la création du Certificat d'Origine pour protéger le vin d'Arbois des contrefaçons. Trente ans plus tard, ils faisaient partie des premières AOC viticoles de France. S'ensuivirent six autres appellations, fruit d'un engagement toujours intact.



À LA LOUPE AOC, la rigueur en vigueur

En plus d'une aire de production bien délimitée, chaque AOC respecte un cahier des charges précis dont l'exécution fait l'objet de contrôles indépendants réguliers. Taille des vignes, hauteur de feuillage, densité de plantation, temps d'élevage, degré d'alcool, proportion de cépages utilisés... les jurassien·s mettent aussi l'accent sur la qualité.



Les AOC géographiques se mettent en quatre

Arbois et Côtes du Jura : en rouge et blanc

La première AOC viendra de la capitale du Vignoble jurassien le 15 mai 1936 : c'est l'appellation Arbois qui doit sa renommée à ses rouges emblématiques. Si on trouve aussi des rouges avec l'appellation Côtes du Jura, les blancs et Crémants du Jura prédominent, avec des vins ronds, fruités et généreux. Née en 1937, elle est l'appellation la plus importante géographiquement, s'étirant du Nord au Sud du Vignoble.

*Une AOC garantit
la qualité d'un produit
et son lien exclusif avec
un terroir*

L'Étoile et Château-Chalon : d'argent et d'or

Bien que conscrite de l'AOC Côtes du Jura, l'Étoile a son propre univers. Son aire d'appellation se localise sur le village éponyme qui doit son nom aux nombreuses petites étoiles fossiles (pentacrines) qu'on trouve dans ses vignes. Les blancs, principalement à base de Chardonnay, expriment à merveille le terroir de cette AOC, empreinte de minéralité, d'élégance et de finesse. Quant à l'AOC Château-Chalon, née aussi en 1936, elle s'épanouit sur un territoire encore plus petit. Son aura, elle, traverse le monde et le temps. Seul l'endémique cépage Savagnin y est cultivé pour produire l'unique vin Jaune. Élevé sous voile en fût de chêne pendant plus de six ans, il donne naissance à un vin dont les arômes extraordinaires sont religieusement enfermés dans un flacon de 62 cl, le Clavelin, élaboré spécialement pour lui. À noter que les trois autres appellations géographiques produisent aussi du vin Jaune.

PAROLE DE...

John Brunton

Journaliste - photographe pour
The Guardian, co-auteur de Wine Trails,
créateur de www.thewinetattoo.com



**Un bon vin du Jura doit surprendre.
Pour l'apprécier, le mieux, c'est
d'aller le découvrir sur place !**

Le Jura, un vignoble à connaître ?

Carrément. C'est une région avec des vigneron·s très dynamiques et pleins d'enthousiasme. Tu peux y rencontrer des jeunes viticulteur·s passionnés, qui ont la foi, surtout dans le bio.

Comment faire découvrir le Jura à un Anglais ?

Avec l'œnotourisme, en faisant un petit séjour dans le Vignoble du Jura ! Les vigneron·s sont super accessibles, les paysages très jolis... Quand tu dégustes avec le viticulteur, tu as une appréciation différente du vin. Quand tu rentres, tu partages cette expérience là avec tes amis. C'est plus convaincant que de déguster dans un bar à vins !

Un souvenir marquant ?

Je me rappellerai toujours de ce producteur qui avait sorti cinq Comté de maturation différente. Pour chacun, il avait un vin différent pour l'accompagner. C'était génial ces accords !

Vin et cuisine, l'union parfaite ?

Oh oui. Par exemple, j'aime voir une bouteille de vin Jaune dans une cuisine. Elle est là pour donner un goût unique au plat mais après, tu peux aussi t'en servir un verre pour accompagner le plat. C'est un mariage qui dure !



COUP D'ŒIL

Cinq cépages en héritage

Le Vignoble du Jura se compose de trois cépages rouges et deux cépages blancs. Les premiers font appel au Pinot noir ainsi qu'au Trousseau et Poulsard. Également appelé Ploussard, ce dernier est typiquement jurassien. Les blancs s'en remettent au Chardonnay et au Savagnin, variété elle aussi endémique.



 **escapade**

VIRÉE AU CŒUR DU VIGNOBLE DU JURA

à partir de

263 €

Pour 2 adultes
3 jours / 2 nuits
Validité de mars à nov. 2017

Un accueil chaleureux, une chambre douillette et cosy, un propriétaire qui vous fait découvrir son métier et déguster ses vins, un carto-guide pour ne rien rater des plus beaux villages de France, une autre dégustation, le plateau repas bio et même un cadeau... après ça, vous n'exigerez que le Jura !
Plus d'infos sur www.jura-tourism.com
rubriques séjourner, week-ends et séjours.



À LA LOUPE

Les autres AOC du Jura

En plus des 7 AOC viticoles, le département du Jura compte 2 AOC avicoles et 3 fromagères auxquelles se sont ajoutées récemment les crème et beurre de Bresse. Miam !



AOC produits : et de trois !

Macvin l'ensorceleur

Mistelle issue d'un savant mélange datant du XIV^e siècle, il a su évoluer selon les exigences de l'AOC en 1991. Seul vin de liqueur obtenu à partir d'une eau-de-vie de marc de raisin, le Macvin du Jura titre obligatoirement entre 16 et 22 degrés d'alcool. Il est élaboré au choix à partir des cinq cépages jurassiens. Après un élevage de douze mois minimum en fût de chêne, il libère un florilège d'arômes d'épices, de miel et de fruits secs dont chaque vigneron a le secret.

Noble Crémant

Depuis l'obtention de son appellation en 1995, le Crémant du Jura ne cesse de gagner du terrain, en brut comme en demi-sec. Son attaque franche, digne de son terroir, et son élégante finesse lui permettent de se frotter aux plus prestigieux vins effervescents. En blanc,

la cuvée doit être constituée a minima de 50 % de Chardonnay. En rosé, cette proportion sera dédiée aux Poulsard et Pinot noir. Dans tous les cas, les raisins doivent être vendangés à la main, transportés en caisses percées et pressurés en grappes entières.

Marc tout puissant

Celui qu'on a appelé « chauffe-cœur » des siècles durant est certifié AOC depuis 2014. Le Marc du Jura peut être obtenu à partir des cinq cépages jurassiens à la condition que le vigneron cultive au moins trois d'entre eux dont du Savagnin. Une fois fermenté, le moût est distillé deux fois puis vieilli en fût de chêne entre deux et cinq ans. La quasi-totalité de cet alcool puissant et parfumé sert à concevoir le Macvin. Le reste, présenté en flacon de 70 cl, enchante les fins de repas et ne craint pas d'être gardé plus d'un demi-siècle.



l'idéerécette!

Filet mignon de veau ou de porc au vin Jaune

Recette de Betty Nevers

- 1 beau filet d'environ 700g
- 2 ou 3 biscottes
- 5 cuillères à soupe de vin Jaune
- beurre
- sel, poivre

 Pour 4 pers.

- Couper le filet en tranches, saler et poivrer.
- Mettre dans un plat creux et arroser avec le vin Jaune.
- Laisser mariner quelques heures. Réserver le vin Jaune. Paner les tranches de viande avec des biscottes préalablement moulignées.
- Faire dorer au beurre puis cuire à feu moyen durant 10 minutes.
- Ajouter la crème et faire cuire encore quelques minutes.
- Au moment de servir ajouter le reste de vin Jaune. Vous pouvez incorporer des champignons dans la sauce.

En tant qu'AOC « produits », Macvin, Crémant et Marc du Jura peuvent être élaborés sur tout le vignoble

CARACTERE AVENTURIER

Revermont et merveilles

En marchant, en courant, à pied, à vélo, le Vignoble jurassien se prête idéalement à vos envies de crapahutage. Garez la voiture. Il est temps de libérer l'explorateur qui sommeille en vous.



© Cascade des Tufs de Baume-les-Messieurs

Le Vignoble, c'est le pied

La randonnée pédestre semble être l'un des meilleurs moyens de parcourir le Vignoble jurassien dans ses moindres recoins. Vous disposez pour cela de plus de 300 kilomètres de sentiers balisés, sans compter ceux dont sortiront les plus téméraires d'entre vous. Circuits du Dard, de gorges en crêtes, sentier des Gabelous, reculée de Conliège... ces balades vous conduiront à des trésors de nature et de patrimoine insoupçonnés. Libre à vous de faire durer le plaisir en étalant ces virées sur plusieurs jours. Les séjours comme La petite échappée jurassienne ou L'escapade au cœur du Vignoble ont été conçus pour ça.



Randonnée de quelques heures ou sur plusieurs jours, balade tranquille ou trail... c'est à pied que s'explore le Vignoble

À fond le Jura !

Vous en voulez plus ? Faites l'Échappée Jurasienne ! Seize jours de rando itinérante entre Dole et Saint-Claude dont plusieurs étapes dans le Vignoble (Baume-les-Messieurs, Poligny, Arbois...). Un must inscrit au panthéon des Grands Itinéraires Pédestres de France aux côtés des Chemins de Compostelle et autres GR20. Et si ça ne va pas assez vite, try the trail ! Ces courses en pleine nature s'étirent désormais au cœur des vignes. C'est le cas à Salins-les-Bains avec le Trail des 2 Salines ou encore à Lons-le-Saunier avec le Trail des Reculées, une course conviviale et populaire avec, à l'arrivée, un poulet au vin Jaune et aux morilles.

Plus d'infos sur www.jura-trail.fr

PAROLE DE...

Laurent Chassot

Guide conférencier, auteur de Les Guides Pas Sages avec Caroline Millet



Nous sommes des passerelles. On donne des clés menant à un riche patrimoine dont les vignerons sont les gardiens.

Première découverte d'un vin du Jura ?

C'était un Arbois Poulsard. Depuis, je recherche ces vins de cépages rouges, vinifiés à l'ancienne, en foudre, qui ont su conserver intact leur effet terroir.

Le lien entre vin et histoire ?

Le vin, c'est d'abord de l'histoire. Celle d'une géologie, d'un climat, d'un paysage, d'une nature... L'essence des vins du Jura remonte à la fin du XIII^e siècle. Au Moyen-Âge, les rouges du Jura étaient très appréciés. C'était l'époque des Ducs de Bourgogne !

Le Vignoble jurassien, une terre d'exploration ?

Assurément. Déjà au niveau naturel, entre la multitude de cavités et de falaises. Puis sur le plan historique, avec un formidable patrimoine médiéval du Moyen-Âge au XVIII^e. Que ce soit dans des villes comme Poligny, Salins-les-Bains ou en milieu rural, il y a une multitude de pépites à dénicher !

Votre façon préférée de partir à la découverte ?

En prenant le temps de s'arrêter dans le moindre petit village, devant un détail de façade insolite, devant un caveau qu'on ne connaît pas...

COUP D'ŒIL



Exploration auto-moto

Influences méridionales du Sud Revermont, villages de caractère, magnifiques routes de campagne... découvrez sept circuits conçus pour sillonner le Vignoble jurassien en moto ou en voiture, à la journée ou à la demi-journée. Des fiches avec indications routières, zooms insolites, infos pratiques et mini-cartes sont disponibles gratuitement sur www.jura-tourism.com, rubrique à voir/à faire/vignoble du Jura



Belvédère de la Croix de Suchot de Baume-les-Messieurs

En roue libre

Idee de circuit

Dans le Jura, la petite reine voit grand. Sur un vélo de route ou un VTT, en mode sportif ou tranquille avec une assistance électrique, partez à la découverte des joyaux du Vignoble jurassien. Parmi les circuits existants, vous apprécierez le N°23. Trois reculées typiques, deux villages parmi les plus beaux de France, l'abbaye de Baume-les-Messieurs, le Vignoble de Château-Chalon... le tour des reculées de la Haute Seille vaut le détour. S'il vous reste des jambes, ne manquez pas une autre étape, celle du Tour de France, qui pour sa 104^e édition reliera Dole aux Rousses... en passant par Arbois (8 juillet 2017).

Plus d'infos sur www.jura-velo.fr

Des dizaines de circuits vélo balisés à travers le Vignoble

COUP D'ŒIL

En selle !

Et si l'aventure pure et dure se vivait à cheval ? En communion avec la nature et votre monture, découvrez le Vignoble autrement. Vous pouvez compter sur l'association Le Jura du grand huit. Fondée en 1987, cette association regroupe des professionnels équestres proposant différents séjours ainsi que toutes sortes d'hébergements avec des services dédiés aux cavaliers. Gîte d'étape, hôtel, chambre d'hôtes, mais aussi yourte et tipi rythmeront votre périple jurassien.

www.jura-tourism.com, rubrique à voir/à faire/vivre le jura/à cheval



MÉMO Vin de Paille

Tentez l'aventure gustative d'un vin unique, nectar de douceur et de volupté né des plus belles grappes du Vignoble jurassien.



Ce vin liquoreux doux aux arômes fruités, est élaboré à partir des plus belles grappes du Vignoble jurassien. Après avoir séché plusieurs semaines, soit sur des lits de paille, soit suspendues, les baies gorgées de sucre sont pressées entre Noël et février. Le moût obtenu fermente et patiente ensuite trois ans en fût. À déguster en apéritif ou au dessert.



escapade

VINS ET GASTRONOMIE DANS LE JURA

à partir de **243 €** **Par pers. (base 2 pers. par chambre)**
3 jours / 2 nuits - Validité : toute l'année 2017 (hors dimanche et lundi)

Imaginez : au cœur du Vignoble, un ancien Relais de Poste du XVII^e siècle restauré en hôtel***, une gastronomie inventive aux accents du Jura, des caves à trésors où le bio règne en maître, des villages bourrés de caractère... durant trois jours, Épicure, c'est vous.

Plus d'infos sur www.jura-tourism.com
rubriques séjourner, week-ends et séjours.



Vignoble de Château-Chalon

CARACTERE PASSIONNÉ

Inspiration des vignes

Il en va ainsi dans le Vignoble du Jura comme dans tout vignoble qui se respecte : sans passion, on ne fait rien de vraiment bon. Et ici, on ne parle pas que du vin. Les deux chefs étoilés qui ont choisi de s'installer dans le Revermont en savent quelque chose...



La Maison Jeunet à Arbois



L'histoire de ce restaurant aussi gastronomique qu'émblématique démarre en 1951 lorsqu'André Jeunet fonde Le Paris. Sa gastronomie de terroir lui vaudra une réputation nationale et sa première étoile au Guide Michelin. En 1988, son fils Jean-Paul reprend l'affaire, lui donne son nom et modernise sa cuisine. Il obtient une seconde étoile en 1996. En 2009, il cède les rênes à son fidèle lieutenant Steven Naessens. Dans la continuité de son mentor,

*Dans le Vignoble,
nombre de chefs
subliment le terroir
jurassien*

le jeune Belge, seul chef franc-comtois doublement étoilé, fait évoluer cuisine et déco. Le terroir jurassien demeure bien présent dans une cuisine qui se veut généreuse, authentique et en constante réinvention.



Le Château de Germigney à Port-Lesney

C'est une autre étoile du Vignoble jurassien. Elle a commencé à briller en 1999, deux ans après que le chef Pierre Basso-Moro prenne ses quartiers dans ce lieu unique que les nouveaux propriétaires décidèrent de réhabiliter. Depuis, l'ancien pavillon de chasse du marquis de Germigney se fait parenthèse historique, bucolique, gastronomique... On y vient de loin savourer une cuisine fraîche et métissée à base de bons produits mariant avec raffinement les saveurs comtoises et méditerranéennes.

PAROLE DE...

Georges Blanc

Grand chef cuisinier, 3 étoiles au Guide Michelin.
Président du Comité Interprofessionnel de la
Volaille de Bresse



Les AOC défendent les produits de notre terroir. Aux chefs de les mettre en valeur !

Vos liens avec le Vignoble du Jura ?

J'ai un gros atome crochu avec le village de Château-Chalon et son vin Jaune. Dans tous mes restaurants, il y a un plat à base de vin Jaune. C'est un vin aux arômes extraordinaires qu'on peut aussi travailler en vinaigre pour sa note subtile d'acidité.

Ambassadeur de l'AOC volaille de Bresse depuis plus de 30 ans. Un amour qui dure ?

Tous les chefs dans leurs terroirs respectifs s'investissent pour soutenir les producteurs engagés. C'est ce que je fais depuis longtemps. D'ailleurs, pour le 60^e anniversaire de notre AOC, je vais sortir un livre de 60 recettes d'hier et d'aujourd'hui à base de volaille de Bresse.

La volaille de Bresse au cœur de votre cuisine ?

Je cuisine environ 250 volailles par semaine dans mes différents restaurants ! C'est une spécialité au côté de tant d'autres. La France est une mosaïque de belles régions avec des typicités diverses défendues par les AOC. Aux cuisiniers de les mettre en valeur !

Un mariage met / vin du Jura ?

L'éclaté de homard au vin Jaune avec ses asperges et ses morilles. J'aime beaucoup ce plat, que je sers au printemps uniquement.



Carte au top



Les Caudalies, restaurant gastronomique d'Arbois tenu par Philippe Troussard, Meilleur Ouvrier de France sommelier, a été sélectionné au concours des 100 meilleures cartes des vins de France. Parmi 10 000 prétendantes !



l'idéerécette!

Recette de Pierre Basso-Moro,
chef étoilé au Château de Germigney

Pour
4 pers.

Volaille de Bresse AOC en terrine lutée

- 1 volaille de 1,6 kg non vidée ou de 1,2 kg vidée • 200 g de pommes de terre • 1 botte de carottes fanes • 1 poireau • 1 oignon • 1 botte de navets fanes • 3/4 litre de fond blanc de volaille • thym et laurier • 5 cl de vin Jaune • 100 g de beurre • 1 pâte morte (400g d'eau et 1 kg de farine) • 50 gr de truffe noire

- Lever les cuisses, les poser dans la terrine et fermer le couvercle, les laisser 10 minutes dans les légumes chauds pour finir la cuisson.
- Lever les filets, les réserver puis sortir les légumes et les cuisses.
- Mettre le bouillon à réduire fortement, le monter au beurre et ajouter le vin Jaune.
- Servir avec la volaille et les légumes.
- Éplucher et laver les légumes.
- Tourner les pommes de terre en petites savonnettes. Tourner les carottes fanes et navets, émincer le poireau et l'oignon.
- Faire suer, assaisonner et les garder croquants.
- Dans une terrine en terre cuite, déposer le mélange poireau et oignon puis les légumes tournés et assaisonner.
- Mettre la volaille de Bresse assaisonnée au centre sur les légumes.
- Mouiller avec le fond de volaille puis déposer les dés de truffe noire.
- Après un tour de moulin à poivre, recouvrir à l'aide du couvercle et disposer la pâte morte pour fermer hermétiquement.
- Cuire au four à 250 °c pendant 40 minutes. Laisser reposer 5 minutes, casser la pâte morte et sortir la volaille.



Je t'aime mon poulet

Volailles de Bresse : 60 ans d'AOC

En 1957, les volailles de Bresse volaient dans les plumes de l'élevage industriel en obtenant leur Appellation d'Origine Contrôlée. Soixante ans plus



tard, elles demeurent la seule race de volaille à en bénéficier ! Poulets, et dans une moindre mesure poulardes et chapons, font ainsi la renommée d'un territoire localisé sur l'Ain et la Saône-et-Loire... ainsi qu'une partie du Vignoble jurassien ! Fines pattes bleues, plumage blanc, crêtes et barbillons rouges... nos tricolores picorent goulûment et librement dans le bocage bressan tant elles tirent un tiers de leur alimentation. Le reste est composé de lait (oui, oui), mais et blé obligatoirement produits dans la zone d'appellation. D'une durée de vie exceptionnellement longue (quatre mois pour les poulets, cinq pour les poulardes et neuf pour les chapons), les volailles de Bresse possèdent une chair ferme, fondante et persillée. Devenues AOP Européenne en 1996, elles incarnent au même titre que les vins du Jura un profond amour de la qualité et du terroir. Le mariage dans l'assiette n'en est que meilleur.

MÉMO Vin Jaune

De son intense couleur jaune dorée, il a gardé le nom. Le vin Jaune, également appelé « or du Jura », est considéré comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde.



On dit qu'il s'apprécie d'abord avec les yeux, mais la suite est tout aussi spectaculaire. Réalisé exclusivement à partir de Savagnin, il ne révèle ses exceptionnelles qualités aromatiques qu'après une longue et mystérieuse métamorphose.



escapade

MYSTÉRIEUSE ET GOURMANDE BRESSE JURASSIENNE

à partir de **93 €** Par pers. (base 2 adultes)
3 jours / 2 nuits
Validité : toute l'année 2017

Étangs et étendues de forêts vous plongent dans une ambiance sauvage et inattendue : bienvenue en Bresse jurassienne ! Durant cette pause nature privilégiée en gîte ou chambre d'hôtes, vous découvrirez la gastronomie du terroir avec ses quatorze produits AOC fromagères, agricoles et viticoles.
Plus d'infos sur www.jura-tourism.com
rubriques séjourner, week-ends et séjours.

Château de Germigney restaurant étoilé



VIGNOBLE EN FÊTE

Le Vignoble jurassien est le théâtre d'événements qui raviront les amateurs de vin... et tous les autres ! Gourmands, sportifs, curieux, festifs... vous allez déguster ces moments là !



Trail des Reculées

Lons-le-Saunier

1^{er} et 2 avril 2017

Trail convivial et populaire dans les Reculées du Vignoble jurassien. Poulet au vin Jaune et aux morilles à l'arrivée.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

Festival « Chansons en fête »

Salins-les-Bains

Mai 2017

Ces artistes ne passent peut-être pas à la radio mais ils ont l'humour et la poésie à fleur de mots !

+ Office de Tourisme de Salins-les-Bains

Festival de Caves

Arbois

16 mai, 30 mai et 13 juin 2017

Théâtre de l'intime et de la confiance qui se déroule dans des caves. L'occasion d'une proximité unique entre acteurs et spectateurs.

+ Office de Tourisme d'Arbois

Festival de Musique du Haut-Jura

Poligny, Lons-le-Saunier,

Baume-les-Messieurs

Juin 2016

Le festival de musique ancienne délocalise quelques concerts sur le Vignoble

+ www.festivalmusiquehautjura.com

Les Heures joyeuses

Saint-Amour

1^{er} et 2 juillet

1^{er} festival de musique de Saint-Amour

+ Office de Tourisme de Saint-Amour

Festival international d'orgues

Arbois

Du 16 juillet au 20 août 2017

Laissez-vous transporter par l'orgue de l'église Saint-Just d'Arbois, parmi les plus beaux de la région. Au programme : talents nouveaux ou confirmés et associations d'instruments parfois surprenantes.

+ Office de Tourisme d'Arbois

Musicales du Revermont

Salins-les-Bains

Juillet 2017

Des musiciens de notoriété internationale vous donnent rendez-vous pour un festival itinérant de musique de chambre entre Salins-les-Bains et Arbois.

+ Office de Tourisme de Salins-les-Bains

Festival de l'Edgar

Port-Lesney

Juillet 2017

Petit festival de musique convivial organisé à l'hôtel restaurant du même nom.

+ Office de Tourisme d'Arbois

Faites du Comté

Poligny

4 août 2017*

La capitale du Comté fête le célèbre fromage jurassien autour d'ateliers découvertes et de dégustations couronnés par une fondue géante et dansante.

+ Office de Tourisme de Poligny

Tous dehors pour la Saint-Amour

Saint-Amour

5 et 6 août 2017

Depuis quatre ans, le jour de la Saint-Amour, comédiens, musiciens et jongleurs emballent les visiteurs le temps d'une soirée gourmande et colorée.

+ Office de Tourisme de Saint-Amour

Jazz à Frontenay

Frontenay

27 et 28 août 2017

Tous les deux ans, depuis l'esplanade du château de Frontenay, de brillants musiciens font résonner leur groove jusqu'aux falaises de Château-Chalon.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

Le Biou

3 septembre à Arbois,

17 septembre à Pupillin,

24 septembre à Vadans

Biou is beautiful ! Tous les ans, cette tradition enchante fidèles et curieux. Grappe géante composée de plus belles grappes de cépages rouges et blancs, le Biou symbolise un rituel vigneron ancestral.

Au-delà de la cérémonie, un événement incontournable !

+ Office de Tourisme d'Arbois



Festival de jazz en Revermont

Sud-Revermont

Octobre 2017

Cette 16^e édition ne déroge pas à la règle, avec des concerts de qualité répartis en plusieurs sites pour mieux explorer cette partie sud du Vignoble jurassien.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

Fête de la Saint-Martin

Orbagna

29 octobre 2017

Vivez une expérience œnologique fort sympathique dans la récente aire viti-culturelle : exposition, animations, dégustations et repas champêtres à la clé des champs !

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

Caves ouvertes en Sud-Revermont

De Gevingey à Saint-Amour

2 et 3 décembre 2017

Au pied des Montagnes du Jura, des villages vigneron nichés entre les falaises vous invitent à des instants de rencontres et de dégustations inoubliables.

+ Office de Tourisme de Saint-Amour

Festival de la BD

Cousance

9 et 10 décembre 2017*

Si vous aimez les bulles et pas uniquement dans le Crémant du Jura, alors venez nombreux à cette 27^e édition de Causons Cases !

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

Pressée du vin de Paille

Arlay

Janvier 2018

Depuis 2008, la capitale du vin de Paille célèbre le précieux nectar à l'occasion d'une fête traditionnelle. Entre deux pressées réalisées en direct, les nombreux ateliers, dégustations et concerts réchaufferont l'atmosphère en ce frais mois de janvier.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura



Festival du film d'amour

Saint-Amour

Autour du 14 février 2018

Un nom de village prédestiné pour accueillir ce qui est devenu une institution pour nombre de cinéphiles francs-comtois : le festival du film d'amour réunit depuis dix-sept ans des milliers de spectateurs autour de belles rencontres avec des professionnels du cinéma aussi passionnés que passionnants.

+ Office de Tourisme de Saint-Amour



Le nez dans le vert

26 mars 2017

Le Vignoble du Jura passe au vert ! Une trentaine de vigneron bio jurassiens vous font découvrir le fruit de leur travail.

+ www.lenezdanslevert.com



* dates non confirmées sujettes à modification

Percée du vin Jaune 3 et 4 février 2018 à L'Étoile

Porté sur le devant de la scène par l'association des Ambassadeurs des vins Jaunes, le plus emblématique des vins jurassiens attire les foules à l'occasion d'une fête d'envergure internationale où l'on vient déguster le vin Jaune dès sa sortie du tonneau. Les autres spécialités du Vignoble ne sont jamais en reste, présentées par des dizaines de vigneron réunis pour l'occasion. Processions, concerts, théâtre de rue, conférences... viennent compléter le tableau et justifier un succès qui ne se dément pas année après année.

Plus d'infos : Ambassadeurs des vins Jaunes
www.percee-du-vin-jaune.com



Les incontournables du Vignoble...

Maison de Louis Pasteur

Louis Pasteur, l'inventeur du vaccin contre la rage revint à Arbois sa vie durant. Sa maison a été conservée intacte.

39600 ARBOIS

www.terredelouispasteur.fr

Musée de la Vigne et du Vin du Jura

Le musée propose un riche parcours de découverte du Vignoble jurassien.

39600 ARBOIS

www.musees-franchemonte.com

Saline Royale d'Arc-et-Senans

Datant du XVIII^e siècle et en activité jusqu'en 1895, elle constitue un vestige d'une industrie disparue : l'exploitation du sel. Monument à l'architecture exceptionnelle elle abrite le musée Claude-Nicolas Ledoux.

25610 ARC-ET-SENANS

www.salineroyale.com

Château, parc et jardin d'Arlay

Visite guidée des appartements du Prince et de la Princesse Pierre d'Arenberg et de la grande cave du château, toujours en usage, visite du Parc Romantique.

39140 ARLAY

www.arlay.com

Abbaye impériale

de Baume-les-Messieurs

Fondation carolingienne voire mérovingienne, le monastère, agrandi par l'Abbé Bernon à la fin du IX^e siècle, devient une célèbre abbaye d'où partent les moines fondateurs de Cluny. À l'intérieur de l'abbatiale du 1^{er} Art Roman on peut admirer le retable triptyque anversois de la Passion, œuvre flamande du début XVI^e siècle, l'un des plus importants d'Europe.

39210 BAUME-LES-MESSIEURS

www.baumelesmessieurs.fr

Grotte de Baume-les-Messieurs

Sur un kilomètre de galeries aménagées, se succèdent des salles de 20 à 80 m de hauteur, une rivière et un lac souterrains qui accueillent des chauves-souris et des crevettes aveugles.

39210 BAUME-LES-MESSIEURS

www.baumelesmessieurs.fr

Maison de la Haute Seille

Une découverte ludique et interactive des Coteaux de la Haute Seille. Dans la superbe cave voûtée, vous pourrez déguster « l'or jaune » et regarder le film « Le Mystère du Vin Jaune ».

39210 CHÂTEAU-CHALON

www.tourisme-coteaux-jura.com

Jurafaune

Parc dédié aux rapaces avec spectacles d'oiseaux en vol, parcours découverte sur la faune et la flore jurassienne.

39210 GRANGES-SUR-BAUME

www.jurafaune.com

Maison de la Vache qui rit

Riche collection sur la célèbre vache : boîtes, affiches, films publicitaires, produits dérivés, œuvres d'art... le tout mis en scène de manière vivante, interactive et ludique.

39000 LONS-LE-SAUNIER

www.lamaisondelavachequirit.com

Grottes des Moidons

Stalagmites grandioses, colonnes et innombrables stalactites forment un pittoresque chef d'œuvre 100 % nature !

39800 MOLAIN

www.grottesdesmoidons.com

La Caborde, aire viti-culturelle

Espace d'information touristique, boutique, espace de dégustation de vins du Sud-Revermont, lieu d'exposition, projections, animations...

39190 ORBAGNA

www.lacaborde-jura.fr

Maison du Comté

Dédiée au Comté, son terroir et ses savoir-faire. Toutes les visites sont guidées et comprennent une dégustation.

39800 POLIGNY

www.maison-du-comte.com

Grande Saline de Salins-les-Bains

Musée du Sel - UNESCO

Pendant plus de 1 200 ans, Salins-les-Bains a su tirer profit d'un don exceptionnel de la nature : le sel. Elle est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO avec la Saline Royale d'Arc-et-Senans (Doubs).

39110 SALINS-LES-BAINS

www.salinesdesalins.com

Musée de la fonderie -

Les Forges de Baudin

Bel exemple de l'activité industrielle des XIX^e et XX^e siècles, le musée présente aux visiteurs fourneaux, cuisinières ou pièces de fonderie ornementales produits ici.

39230 TOULOUSE-LE-CHÂTEAU

Thermes de Salins-les-Bains

et Lons-le-Saunier

Les deux stations thermales offrent de nombreuses possibilités de vous ressourcer. Lons-le-Saunier et Salins-les-Bains (ouverture des nouveaux thermes en février 2017) utilisent une eau naturellement salée et riche en oligo-éléments, souveraine dans le cadre de cures thermales (rhumatologie en particulier), parfaites pour une pause bien-être et détente. Profitez de nos centres de remise en forme (soins et spas).

www.jura-thermes.com

Nouveautés 2017

Espace des Mondes
Polaire Paul-Emile
Victor à Prémanon
Station des Rousses

ThermaSalina
**Nouveaux thermes
de Salins-les-Bains**

Les Offices de Tourisme du Vignoble



Arbois Vignes & Villages, Pays de Louis Pasteur

Tél. : 03 84 66 55 50

otsi@arbois.com

www.arbois.com

Poligny Comté de Grimont

Tél. : 03 84 37 24 21

tourisme.poligny@wanadoo.fr

www.poligny-tourisme.com

Salins-les-Bains

Tél. : 03 84 73 01 34

contact@salins-les-bains.com

www.salins-les-bains.com

Porte du Jura - Saint-Amour

Tél. : 03 84 48 76 69

tourisme@paysdesaintamour.fr

www.tourisme-paysdesaintamour.com

**Antenne ouverte d'avril à décembre :
Orbagna**

Coteaux du Jura

Tél. : 03 84 24 65 01

accueil@tourisme-coteaux-jura.com

www.tourisme-coteaux-jura.com

Bureau ouvert toute l'année (Lons-le-Saunier)

**Antennes ouvertes pendant les
vacances scolaires : Château-Chalon,
Voiteur, Bletterans**



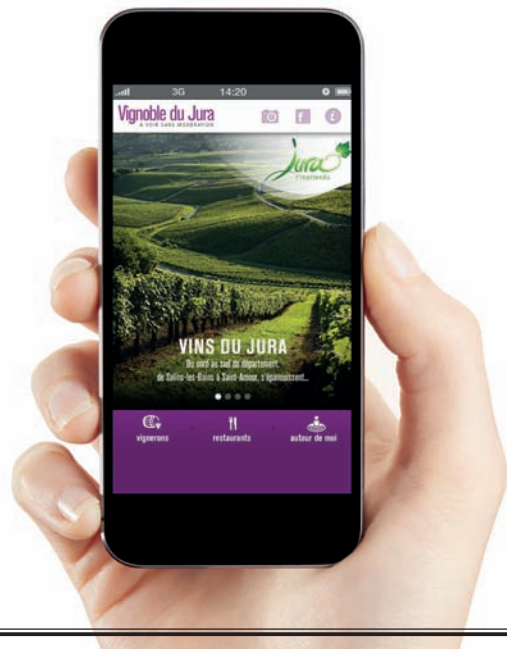
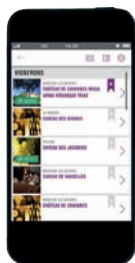
Tout le VIGNOBLE DU JURA...

sur le bout des doigts

Tradition vinicole et nouvelles technologies ne sont pas incompatibles. La preuve avec l'application Vignoble du Jura. Gratuite, facile à utiliser, elle vous permet de trouver les vigneronns, les restaurants et toutes sortes d'infos utiles en fonction de votre localisation. Vous pouvez même y partager vos dégustations en photos. En voilà une appli utile !

Disponible sur
App Store

DISPONIBLE SUR
Google play



Comité Interprofessionnel des Vins du Jura

Château Pécauld
39600 Arbois
Tél. : 03 84 66 26 14
civj@jura-vins.com



www.jura-vins.com www.blog-jura-vins.com



Le blog Jura

Jura Tourisme

8, rue Louis Rousseau - CS 80458
39006 Lons-le-Saunier Cedex

Tél. 03 84 87 08 88

sejour@jura-tourism.com



www.jura-tourism.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Jura
LE DÉPARTEMENT

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



l'Europe
s'engage
FRANCHE-COMTE



Pays Lédonien
SCOT

vins du
Jura

COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA

Jura
Tourisme