

Vins du Jura

COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA



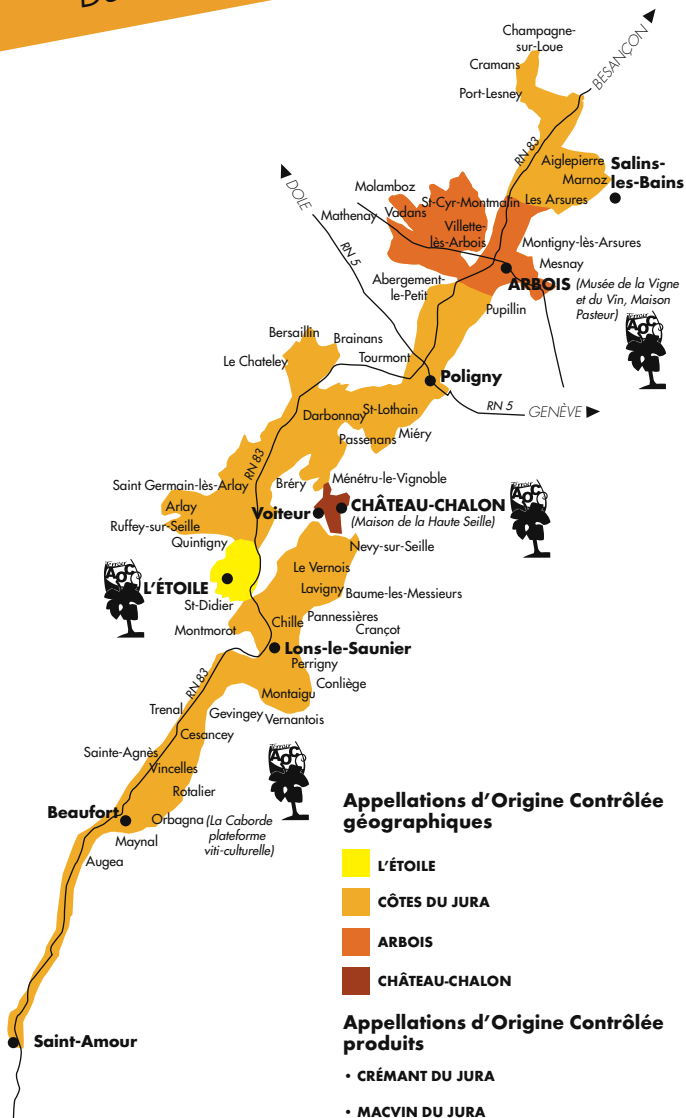
**MARC &
MACVIN
DU JURA**

Suggestions gourmandes



VINS DU JURA

Deux mille hectares de caractère



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

◆ **MACVIN** ◆

du Jura

La belle mistelle



Dans la famille prestigieuse
des vins de liqueur français, ou mistelles,
le Macvin est le seul à être issu
d'une eau-de-vie de marc de raisin,
et non de vin.

Le procédé de fabrication séculaire
s'est adapté depuis 1991 aux exigences de l'AOC
pour donner un vin riche, subtil et velouté.

À servir à l'apéritif, avec du melon ou un dessert.

Service : entre 6 et 8 °C

À déguster dans les 2 à 4 ans.

◆ **MARC** ◆ **du Jura**

Les mystères de l'alambic



Dernière-née des AOC du JURA,
l'appellation Marc du Jura désigne
une eau-de-vie ambrée.

Composante indispensable du fameux Macvin
du Jura, elle est distillée depuis des siècles
par la plupart des vignerons jurassiens
qui la considéraient comme un « chauffe-cœur ».

Puissante et parfumée,
elle enchante aujourd'hui les fins de repas.

Service : frais à tempéré

Se conserve pendant 50 ans et plus.

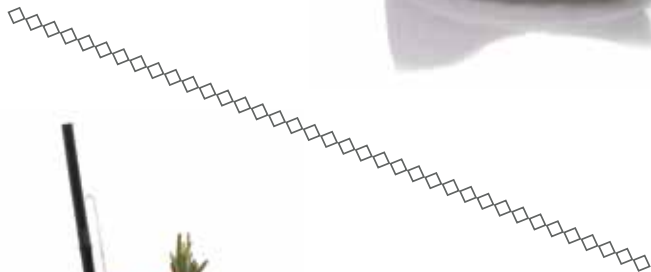
Cocktail

◆ I LOVE JURA ◆

Short Drink - Marc du Jura



- 1 cl Laphroaig
(whisky écossais)
- 3 cl Marc du Jura
- 2 cl Antica Formula Vermouth
(vin italien)
- 4 Dash Bitter orange (liqueur)
- 1 cuil. sirop Muscovado



- 5 cl de Macvin du Jura blanc
- 6 cl jus de raisin blanc
- 2 cl liqueur St Germain
- 2 dash d'Angostura
(concentré d'essences)
- Compléter de Ginger Ale
(soda au gingembre)

Cocktail

◆ LA BALADE JURASSIENNE ◆

Long Drink - Macvin du Jura



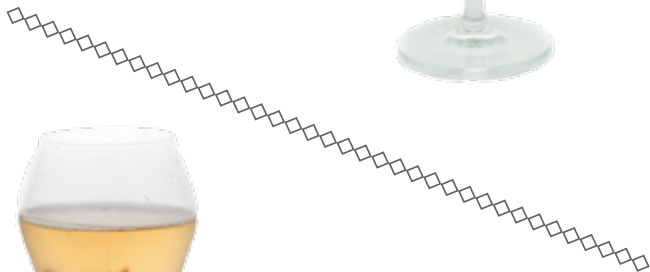
Cocktail

◆ **MARNE BLANCHE** ◆

Short Drink - Marc du Jura



- 3 cl Marc du Jura
- 2 cl crème cacao blanc
- 5 cl jus de poire
- 4 dash Bitter Chocolat (liqueur)
- 2 dash caviar de vanille (liqueur)



- 5 cl Macvin du Jura
- 2 cl Dry Orange Pierre Ferrand (liqueur)
- 1 trait de Bitter Orange
- Compléter de Crémant du Jura

Cocktail

◆ **MADE IN JURA** ◆

Long Drink - Macvin du Jura



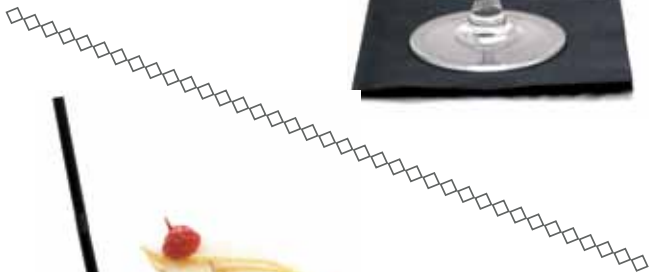
Cocktail

◆ JURASSIC MARK ◆

Short Drink - Marc du Jura



- 3 cl Marc du Jura
- 3 cl Grand Marnier
- 1 cl Sirop de chocolat cookie



- 5 cl Macvin du Jura
- 2 cl Vodka
- 6 cl nectar de poire
- 1 cl jus de citron vert
- 1 cl sirop Apple Pie
- 1 trait sirop de cannelle

Cocktail

◆ MAC'FLO ◆

Long Drink - Macvin du Jura



Entrée

TERRINE DE LIEVRE

Au Marc du Jura



Pour 6 personnes

- 1 lièvre désossé (800 g)
- 200 g d'échine de porc
- 125 g de lard gras
- 150 g de foie de lapin
- des bardes de lard
- 50 cl de Côtes du Jura blanc
- 5 cl de Marc du Jura
- 3 échalotes grises
- 1 carotte
- 1 petit poireau
- 2 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de persil
- 4 brins de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- 10 grains de poivre noir
- 20 g de sel

Préparation : 1h

Cuisson : 1h30

Marinade : 24h

Repos : 48h



- Épluchez et émincez la carotte, les échalotes et les gousses d'ail ainsi que le poireau. Mettez le tout dans un récipient. Ciselez le persil et émiettiez le thym. Ajoutez les clous de girofle, le poivre concassé, le sel et mélangez. Découpez la chair du lièvre, l'échine de porc et le lard gras en bandes minces. Garnissez le fond d'un récipient avec un peu de mélange de légumes et d'aromates et disposez une couche des différentes viandes. Alternez ainsi les étages jusqu'à épuisement des ingrédients. Mélangez le marc au vin et mouillez votre montage jusqu'à ras bord. Laissez mariner 24h au réfrigérateur. Le lendemain, retirez les viandes et égouttez-les. Enlevez les légumes et les aromates.
- Passez les viandes au hachoir ou coupez-les au couteau. Coupez le foie de lapin en petits morceaux.
- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et placez-y un bain-marie. Garnissez une terrine avec les bardes de lard en les laissant bien déborder. Remplissez la terrine des viandes hachées mélangées au foie de lapin. Rabattez les bardes de lard et refermez avec le couvercle.
- Enfourez la terrine dans le bain-marie et laissez cuire 1h15. Ôtez le couvercle et prolongez la cuisson de 15 min. Réservez la terrine 48h au frais.

Plat

CHAPON DE BRESSE À LA CRÈME D'OIGNONS

Au Marc du Jura



Pour 6 personnes

- 1 Chapon de Bresse découpé
 - 20 cl de crème épaisse fermière
 - 10 cl de vin Savagnin du Jura
 - 1/2 c. à café de cumin en poudre
 - 60 g de beurre
 - 3 oignons
 - 5 cl de Marc du Jura
 - 5 cl d'huile de tournesol
 - sel et poivre du moulin
- Préparation : 20 min
Repos : 1h
Cuisson : 1h10

- Huilez, salez et poivrez les morceaux de chapon puis saupoudrez-les de cumin. Laissez reposer au frais pendant 1h.
- Dans une cocotte, faites rôtir les morceaux de chapon sur toutes les faces. Réservez. Épluchez et émincez les oignons, faites-les dorer dans 30 g de beurre, puis déglacez avec le Savagnin. Remettez les morceaux de volaille avec le Marc du Jura et laissez compoter à feu très doux pendant 1h.
- Ajoutez la crème épaisse et laissez chauffer encore 10 min sans porter à ébullition.



Dessert

◆ OMELETTE AUX MÛRES ◆

Flambée au Marc du Jura



Pour 6 personnes

- 250 g de mûres fraîches
- 6 œufs frais
- 100 g de crème crue
- 50 g de miel du Jura
- 100 g de sucre complet
- 10 cl de Marc du Jura
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 c. à café de Maïzena
- 1 pincée de sel

Préparation : 15 min

Cuisson : 8 min

- Équeutez les mûres et laissez macérer avec le sucre complet. Gardez au frais.
- Préparation de l'omelette (au dernier moment) : séparez les jaunes d'œuf des blancs puis montez les blancs en neige très ferme. Réservez.
- Dans un saladier, mettez les jaunes d'œuf et le miel, la pincée de sel, la crème crue, la Maïzena et fouettez le tout. Incorporez les blancs en neige délicatement.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à fond épais et versez la préparation. Faites cuire en remuant sans cesse les bords vers le centre.
- Après cuisson, recouvrez des mûres et de leur jus. Pliez l'omelette en deux. Faites chauffer le marc du Jura. Glissez l'omelette sur un plat chaud et versez le marc dessus. Faites flamber.

Recette Mac Café

www.blog-jura-vins.com/lete-couleur-cafe/



Plat

FILET DE CANETTE AU FEU DE BOIS

navet pluriel et bouillon de poule
au Macvin rosé

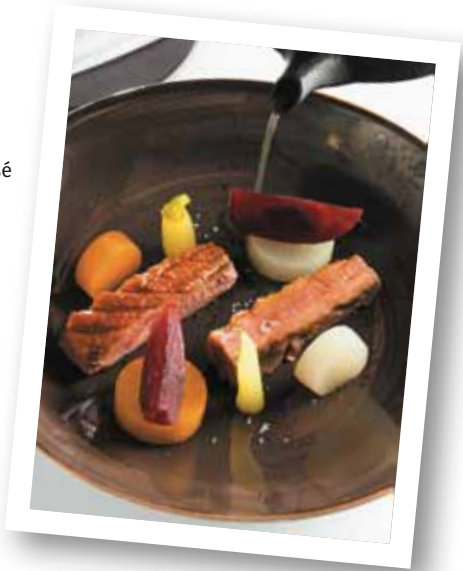


Pour 4 personnes

- 4 filets de canette
- 2 navets boule d'or
- 6 navets violets
- 4 navets glaçon
- 500 g de navet daïkon
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1+1 litres de fond de blanc de volaille
- 1/2 litre de Macvin rosé
- sel, poivre du moulin, huile de tournesol

Préparation : 1h

Cuisson : 30 min



- Lancez le Macvin en réduction avec 4 navets violets coupés finement. Une fois réduits, ajoutez 1 litre de fond de volaille puis faites réduire encore des deux tiers, chinoisez dans une étamine, réservez.
- Épluchez les oignons ainsi que l'ail, faites-les suer à l'huile puis versez 1 litre de fond. Laissez cuire sans réduction durant 20 min.
- Nettoyez puis épluchez tous les autres navets, ensuite, à l'aide d'emporte-pièces, taillez des ronds d'environ 1 cm. Lancez tous les navets dans le bouillon en cuisson 15 minutes à plat au four à 160 °C.
- Dégraissez puis entaillez la peau des filets de canette, ensuite faites-les cuire au barbecue.
- Dressez harmonieusement.

*Recette créée par le chef Antony Serra
du restaurant de la Dame Blanche à Geneuille.*

Dessert

◆ **TIRAMISU** ◆

au Macvin du Jura rouge



Pour 6 personnes

- 10 g de beurre
- 75 g de farine
- 10 œufs
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- 500 g de mascarpone
- 5 c. à soupe de sucre en poudre
- 25 cl de Macvin du Jura rouge



Biscuits à la cuillère (à préparer la veille)

- Prendre 5 œufs, séparez les blancs des jaunes.
- Blanchir les jaunes avec 50 g de sucre et les graines de la gousse de vanille.
- Montez les blancs en neige, ajoutez le reste de sucre.
- Incorporez la farine au mélange jaune et sucre, puis délicatement les blancs en neige.
- Prendre une plaque de cuisson, mettre une feuille de papier sulfurisé et beurrer.
- À l'aide de deux cuillères, faire des quenelles, puis les plaquer.
- Mettre dans un four chaud à 180° C pendant 20 min.
- Sortir du four et mettre à sécher sur une grille.

Confectionnez le tiramisu

- Séparez les blancs des jaunes.
- Blanchir les jaunes avec 3 cuillères à soupe de sucre, puis ajoutez le mascarpone.
- Montez les blancs d'œuf en neige avec le reste du sucre puis incorporez les blancs dans les jaunes blanchis. Prendre un plat de service avec un rebord. Mettre une couche de biscuits à la cuillère imbibés de Macvin du Jura. Recouvrir d'une couche de l'appareil à mascarpone.
- Refaire plusieurs fois l'opération jusqu'à hauteur du bord du plat et mettre au réfrigérateur pendant 12h. Avant de servir, saupoudrez de poudre de chocolat.

Dessert

◆ CRÈME BRÛLÉE ◆

au Macvin du Jura



Pour 4 personnes

- 4 jaunes d'œuf
 - 75g de sucre semoule
 - 1/4 litre de lait entier
 - 1/4 litre de crème liquide
 - 20 Griottines de Fougerolles®
 - 12cl de Macvin du Jura
 - 50g de cassonade en poudre
- Préparation : 15 min
Cuisson : 1h
- Blanchissez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez le lait, la crème et le Macvin du Jura. Mélangez le tout. Remplissez 4 moules à crème brûlée puis répartissez les Griottines de Fougerolles® à l'intérieur.
 - Enfournez dans un four au bain-marie à 100°C environ 1h. Laissez reposer environ 12h au frais.
 - Au moment de dresser, saupoudrez de cassonade puis caramélisez au chalumeau.



Vins du Jura, entrez dans la conversation !

Oeno'logique, inspirations gourmandes,
promenades dans les vignes, débats de comptoir :
plus de contenus sur le blog des vins du Jura.



www.blog-jura-vins.com



Devenez fan des vins du Jura sur notre page Facebook
et partagez vos coups de cœur avec une communauté
d'amateurs et de passionnés du vignoble jurassien.

www.facebook.com/juravins



Retrouvez toute la gamme des vins du Jura sur :

www.jura-vins.com



Comité Interprofessionnel des Vins du Jura
Château Pécauld
BP 41 - 39 600 Arbois
civj@jura-vins.com

vins du
Jura

COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA

Jura
LE DÉPARTEMENT



Franche-Comté
Conseil régional



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