

DOSSIER
de PRESSE 2009



La Percée

du Vin Jaune 13^{ème} édition

CONTACT PRESSE :

Rouge Granit - Laurent Courtial

38 rue de l'Université - 69007 Lyon

Tél : 04 37 65 08 59 - fax : 04 37 65 78 41

mobile : 06 13 50 80 62

lcourtial@rouge-granit.fr

www.rouge-granit.fr

Percée



Sommaire

Edito : Quand la chance fait sa percée

1. La Percée du Vin Jaune, née sous une bonne étoile
2. Le Vin Jaune : 6 ans et trois mois de persévérance
3. Le Clavelin : mystérieux flacon et « part des anges »
4. Cuvée 2002 : prémonitions
5. Passenans et Frontenay
6. Rituels profanes
7. Grand messe viticole : la mise en perce
8. Trouver la perle rare

Le Jura, région aux six appellations

9. Les 4 AOC géographiques
10. Les 2 AOC produits

Portraits

11. Le président de la Percée du Vin Jaune 2009
12. Les bénévoles
13. Programme & éléments pratiques
14. La route des vins du Jura gagne le Prix EDEN
15. Incroyable Franche Comté
16. Le Conseil Régional de Franche-Comté
premier soutien de la Percée du Vin Jaune !



Quand la chance fait une Percée

Le chiffre 13 place la Percée du Vin Jaune de l'année 2009 sous le signe de la chance. Vignerons et bénévoles se réjouissent à l'approche de cette nouvelle édition.

Le premier week-end de février 2009, 31 janvier et 1^{er} février, Passenans et Frontenay, deux villages au cœur du Jura, accueilleront les quelque 40 000 visiteurs attendus pour assister à ces journées exceptionnelles.

La Percée du Vin Jaune est, au fil des ans, devenue un rendez-vous incontournable organisé par « les Ambassadeurs du Vin Jaune » avec l'aide efficace et chaque année renouvelée de centaines de bénévoles.

Les années passent, les millésimes se succèdent, pourtant l'émotion reste intacte lorsque le tonneau de 228 litres, symbole de la Percée, parcourt les petites rues d'un ou deux villages jurassiens pour être mis en perce.

Le Vin Jaune à la robe dorée et chaleureuse, aux arômes originaux de noix et d'épices rassemble toutes les générations, néophytes et connaisseurs, de France et d'ailleurs.

La Percée du Vin Jaune, née sous une bonne étoile

1997-2009 : quelle réussite pour la Percée du Vin Jaune qui célèbrera un jour le millésime 2002. Du nord au sud, d'est en ouest, la Percée fait son chemin dans le petit vignoble jurassien. De villes en villages, de caves en caveaux, c'est un fil d'or qui unit désormais les vigneron et rassemble néophytes et connaisseurs pendant l'un des week-end les plus chaleureux de l'année. Vite oubliée la rudesse du mois de février, la chaleur gagne immédiatement les 40 000 visiteurs présents chaque année.

La Percée du vin jaune

- 1997 : Poligny
- 1998 : Arbois
- 1999 : Voiteur & Château-Chalon
- 2000 : L'Étoile
- 2001 : Gevingey
- 2002 : Montigny-lès-Arsures
- 2003 : Arlay
- 2004 : Cramans
- 2005 : Saint-Lothain
- 2006 : Lons-le-Saunier
- 2007 : Salins-les-Bains
- 2008 : Vincelles & Sainte-Agnès
- 2009 : Passenans & Frontenay

Tout pousse à croire qu'une bonne étoile veille sur la Percée du Vin Jaune, mais c'est surtout la volonté des hommes qui la porte et l'élève au rang de fête vigneronne incontournable. L'engagement et la passion des vigneron et bénévoles jurassiens favorisent le succès de cet événement dans le temps.

Quelque 600 bénévoles se mobilisent tous les ans pour que la Percée du Vin Jaune reste l'événement convivial et chaleureux tant apprécié des visiteurs.



2

Le Vin Jaune : 6 ans et 3 mois de persévérance

Emblème des vins du Jura, le Vin Jaune est considéré comme l'un des meilleurs vins blancs au monde.

Heureux hasard que l'oubli d'un vieux fût au fond d'une cave, comme le veut la légende jurassienne. Le vigneron aurait découvert, bien des années plus tard, la métamorphose merveilleuse de son vin abandonné au temps, au silence et à la quiétude de son caveau.

Exclusivement issu du cépage **Savagnin**, le raisin est cueilli à la mi-octobre quand il a atteint sa plus grande maturité. Il est ensuite l'objet d'une vinification jurassienne traditionnelle. Après la mise en fût de chêne, la « part des anges » s'évapore doucement ; il se forme à la surface une fine pellicule qui protège le vin de l'air. Le voile de levures limite l'effet oxydatif de l'oxygène sur le vin.

Six ans et trois mois de patience, sans ouillage ni soutirage, sont nécessaires pour obtenir la délicatesse et l'intensité mêlées du Vin Jaune. Sa **robe dorée**, légèrement ambrée, et sa **puissance aromatique** d'envergure en font un vin exceptionnel. La multitude d'arômes interpelle au nez, et ravit en bouche : le panel de saveurs allie la chaleur de la noix et des fruits secs à la fraîcheur des fruits à chair blanche et de notes florales légères.



Percée

6 ans
et 3 mois

Le Clavelin : mystérieux flacon et « part des anges »

Une fois leur « part » prélevée, les anges ne laissent, que 62 cl dans ce mystérieux flacon appelé « clavelin ». Cette contenance correspond en fait à ce qu'il reste d'un litre de vin une fois l'élevage du Vin Jaune achevé.

Les premières traces du clavelin remontent au XVIII^{ème} siècle. Une famille de viticulteurs demande aux verriers de la Vieille-Loye d'élaborer un flacon spécifique pour le Vin Jaune. Au cœur de la forêt fut originellement créé et soufflé le clavelin, très certainement inspiré des bouteilles anglaises. Il est très aisément identifiable : avec ses épaules carrées et son col relativement fin, il constitue un ensemble puissant. Cette bouteille semble correspondre au vin qu'elle contient : l'abondance et la puissance s'allient à la finesse et la complexité pour une union atypique.

Seule bouteille autorisée pour le conditionnement du Vin Jaune, elle faillit disparaître en 1984 suite à une décision européenne liée à la normalisation des contenants. Une intervention des vignerons jurassiens auprès de la Commission Européenne sauva à l'époque cette bouteille traditionnelle originaire de la région.



4

Cuvée 2002 : prémonitions

L'année 2002 est pour les vins du Jura synonyme d'élégance. Les quelques précipitations du mois d'août ont été suivies de vents chauds en septembre qui ont favorisé la concentration des sucres et la maturité des raisins.

Vendangé courant octobre, le savagnin aura sans doute développé une grande concentration d'alcool et d'acidité, et le long vieillissement accentué la complexité aromatique du Vin Jaune de l'année 2002. Un vin d'une grande finesse, élégant et « tendu » qui patientera d'autant mieux en cave.

Passenans & Frontenay

5

A mi-chemin entre Voiteur et Poligny, ces deux villages ont le charme des cités vigneronnes. Vieilles pierres et ruelles étroites témoignent d'un passé historique riche.

Les rues pavées de Frontenay portent encore les traces du passage gallo-romain au 1er siècle de notre ère.

12 siècles plus tard a été construit le Château de la ville sur un éperon rocheux. Il surplombe toujours le village et a subi de nombreuses modifications depuis. Cette très ancienne bâtisse garde sa place centrale dans le village en escaliers qui s'enroule autour du rocher. Trois anciens quartiers distincts subsistent : Vau, le Viseney et la Ville.

Un peu plus au nord se trouve le village de Passenans, cité vigneronne jurassienne typique. Les maisons traditionnelles offrent leurs toits à pas de moineaux aux regards des visiteurs et les ruelles étroites sont idéales pour une promenade hors du temps.



6

Rituels profanes :

- **Le clavelinage**

Connaisseurs, professionnels et amateurs éclairés, se réunissent chaque année à l'occasion de la Percée pour une cérémonie toute particulière. Dégustation à l'aveugle, analyse organoleptique, et classement des Vins Jaunes : le clavelinage distingue les plus représentatifs de leur AOC et de leur millésime. Un moment essentiel pour les vignerons, puisque sur la soixantaine de vins dégustés, un tiers se voit distingué et est « claveliné ». Ces derniers sont identifiables grâce aux macarons apposés sur les bouteilles, symboliques d'une reconnaissance certaine de la profession.

- **Concours de cuisine**

L'art culinaire n'est pas oublié à la Percée du Vin Jaune, et le concours de cuisine donne la mesure des vertus méconnues du Vin Jaune. Créativité et originalité seront pour cette 6ème édition du Trophée André JEUNET au service de la truite. Le matin, les apprentis des écoles hôtelières de la région s'appliqueront à la réalisation d'un menu imposé, ils seront rejoints l'après midi par de grands chefs qui chercheront à leur tour les meilleurs accords Truite et Vin Jaune. Les prix leur seront remis en fin d'après-midi par Madame André Jeunet.

Grand messe viticole : la mise en perce

7

Le moment fort de ce week-end est la mise en perce du millésime célébré, cette année celui de l'année 2002. Après une mystérieuse « messe en jaune », au cours de laquelle un fût de chêne de 228 litres est béni, c'est une véritable procession qui parcourt les ruelles du village.

Vignerons, confréries et sociétés vineuses assistent alors, accompagnés de milliers de personnes, à la Percée. Le Vin Jaune peut alors être dégusté, et ravir les yeux de sa couleur or ambrée. Une rumeur naît de la foule, les verres s'élèvent dans le ciel hivernal et le Vin Jaune est porté aux nues dans une clameur joyeuse.

Trouver la perle rare : la Vente aux Enchères de Vieux Millésimes

Une équipe de grands connaisseurs sillonnent les routes du Jura des mois durant en quête de trésors ignorés. Ce sont finalement 350 lots en moyenne qui sont mis en vente chaque année, parmi lesquels des bouteilles centenaires. La grande diversité des vins du Jura est représentée : rouges, blancs tradition ou floraux, Vins de paille, Macvins du Jura et Vins Jaunes. Des bijoux issus des quatre appellations L'Etoile, Côtes du Jura, Arbois et Château-Chalon sont mis en vente. Les jeunes millésimes, dont le vieillissement est inférieur à vingt ans, n'ont pas leur place dans la sélection de plus en plus rigoureuse de l'équipe.

Tandis que sous les coups de marteau du commissaire-priseur défilent des flacons de 1920, 1930 ou 1940, grands acheteurs et curieux découvrent d'exceptionnels témoins que le temps avait jusque là gardés secrets. Ainsi fut vendu en Arbois un clavelin de 1774 lors de la Percée du Vin Jaune de 1998, et furent présentés deux vins de Château-Chalon de 1865 et 1893 lors de la vente aux enchères de 2007.

Percée

Enchères

Vieux Millésimes

Les 4 AOC géographiques

D'une superficie d'environ 2000 ha, le vignoble jurassien possède une grande diversité de terroirs : 5 cépages, 6 AOC, environ 200 exploitations professionnelles aux profils variés et enfin une riche gamme de produits.

● Arbois : treize communes fertiles

Les cinq cépages présents dans le vignoble jurassien peuvent relever de cette AOC. Les vignes s'étendent sur treize communes au relief tourmenté, qui présentent des sols composés de marnes irisées très profondes.

Renommée pour ses rouges prestigieux, vins délicats et lumineux, la région d'Arbois peint le rouge en pastel, grenat ou rubis. Des vins de cépage atypiques issus d'un terroir exceptionnel et du savoir-faire vigneron ancestral s'épanouissent ainsi dans le plus petit des grands vignobles. Cette appellation est la terre de prédilection du Trousseau, nectar robuste et authentique et du Poulsard... Blancs généreux floraux ou Tradition, vins jaunes expressifs et Vin de paille viennent compléter la gamme avec succès et attestent du savoir faire des vignerons arboisiens.

● Château-Chalon : un écrin d'excellence

Village perché sur un éperon rocheux qui surplombe la reculée de Baume-Les-Messieurs, Château-Chalon offre au visiteur la scène circulaire de son vignoble. L'appellation est rigoureusement contrôlée au fil des saisons, pour préserver ce patrimoine hors du commun. Les contrôles de qualité sont plus nombreux que pour les autres AOC, et chaque année depuis 1958, une commission passe dans les caveaux un peu avant les vendanges et lors de la mise en bouteille pour confirmer la qualité exigée pour obtenir l'appellation. Depuis 2007, la bouteille subit un dernier contrôle juste avant sa mise sur le marché. Sur ce territoire très restreint est exclusivement produit le Vin Jaune AOC Château Chalon, fruit du travail concomitant des hommes et du temps.



- **Côtes du Jura : terre de contrastes**

Les jolis bourgs nichés au cœur du vignoble élaborent des vins variés et qualitatifs, de Salins-les-Bains à Saint Amour. Une occasion idéale de découvrir toutes les facettes de cette région de caractère.

L'appellation « Côtes du Jura » a vu le jour en 1937, elle est la plus étendue du Jura. Les cinq cépages présents dans le Jura peuvent relever de cette appellation, où la production de blancs tranquilles prédomine. Ronds, fruités, généreux, ces vins surprennent par leur caractère. Deux familles se côtoient : les blancs floraux, principalement issus du cépage Chardonnay, et les blancs racés, ou Tradition, fruit de l'impétueux Savagnin. Entre puissance et finesse, entre fraîcheur et élégance, ces vins accompagnent à merveille une grande variété de mets.

- **L'Etoile : mystérieux pentacrines**

Appellation céleste pour un lieu exceptionnel, L'Etoile est chargé de mystère. On trouve deux explications à son nom : les cinq collines placent le village au centre d'un pentagone, et les vignes regorgent de petites étoiles fossiles, notamment après la pluie, ce qui confère à cette région toute son originalité : les pentacrines.

L'encépagement se compose majoritairement de chardonnay, mais aussi de savagnin, et en moindre proportion de Poulsard pour l'élaboration du Vin de Paille. Les Jura sont ici chez eux. Vins typés, appelés « Tradition » : les arômes de fruits secs abondent, et la longueur en bouche est admirable. Ces vins puissants expriment merveilleusement la richesse du terroir jurassien, richesse dont le vin de paille de L'Etoile porte incontestablement la trace.

Les 2 AOC produits

- **Macvin du Jura**

L'appellation Macvin du Jura couvre l'ensemble des aires d'AOC des vins du Jura. Obtenue en 1991, ce mistelle représente plus de 4 % de la production totale AOC jurassienne. Connu depuis le XIV^{ème} siècle, il est issu de jus de raisin non fermentés, les moûts, auxquels on intègre un tiers de marc. Ce savant mélange vieillit en fût de chênes au moins 12 mois et peut même s'y attarder pendant plusieurs années. Originellement, le blanc était privilégié. Cépages savagnin et chardonnay confèrent à ce vin de liqueur ses arômes de mirabelles, de pruneau cuit et de fruits confits.

Les cinq cépages jurassiens peuvent prétendre à cette prestigieuse appellation. Certains vigneron proposent des Macvins du Jura rouges, ou rosés, dans la composition desquels apparaît le pousard, voire le pinot noir. Ces nouveaux apéritifs surprennent par leurs arômes marqués de fruits, révélant en bouche des notes de cerises ou de mûres. Typique, le Macvin du Jura s'apprécie frais, en apéritif ou sur des entrées sucrées.

- **Crémant du Jura**

Cette AOC, apparue en 1995, voit sa production progresser régulièrement. Elle représente actuellement plus de 20% de la production des AOC jurassiennes et couvre toute la région AOC du Jura. L'effervescence du Jura remonte au XVIII^{ème} siècle, période à laquelle on trouve les premières traces de ce vin effervescent dans la région.

Les méthodes d'élaboration traditionnelles sont restées les mêmes, et l'originalité du Crémant du Jura, intacte. Pour le blanc, produit dans plus de 90% des exploitations, le chardonnay doit représenter au moins 50% de la cuvée. Pour le rosé, le pousard et le pinot noir sont à hauteur minimale de 50% de la cuvée. Les raisins doivent nécessairement être vendangés à la main, puis transportés en caisses percées, et pressurés par grappes entières. Ses bulles fines et fraîches font pétiller tous les moments de convivialité. Apprécié au cours d'apéritifs festifs, sa robe légèrement dorée, quelquefois embellie par quelques reflets argentés, le Crémant du Jura séduit également vos desserts et vos plats raffinés.

Le président de la Percée du Vin Jaune 2009

Franck Vichet sera cette année le président des Ambassadeurs des Vins Jaunes pour la Percée 2009 à Passenans et Frontenay. Pour l'édition 2009, Franck Vichet a un message : « Cette percée, je la souhaite dynamique, solidaire et populaire autour d'un Vin Jaune qui, de par son seul nom, garantit un succès qui ne s'est jamais démenti durant les douze années précédentes ».

Ce vigneron de 38 ans s'est établi à Passenans en 1998 avec son épouse Stéphanie et leurs trois enfants. Il devient salarié au Caveau des Byards et devient coopérateur au cours de l'année 2000, année où il décide de se consacrer au travail de la vigne. Il exploite aujourd'hui 9 hectares, dont une partie sur les deux villages de Passenans et Frontenay.

Franck Vichet a été choisi par les Ambassadeurs du Vin Jaune pour en assurer la présidence pendant un an. Disponibilité et diplomatie sont les maîtres mots de ce jeune président, qui souhaite établir un lien très fort entre les vingt commissions et les Ambassadeurs des Vins Jaunes. Son sens aigu du rassemblement devrait permettre un dépassement des organisations et des secteurs géographiques, et « une forte implication de tous les habitants et les vignerons qui auront à cœur de recevoir avec fierté des milliers de visiteurs ».



Portraits de bénévoles

Joëlle Bourdichon, Vincelles, Responsable de la Commission décoration de la Percée du Vin Jaune 2008 :

« Le travail de la Commission commence dès la fin de la précédente édition. C'est donc en février 2007 que se réunissent les principaux acteurs de la commission décoration. Quel thème retenir en rapport avec notre village ?

Après quelques discussions, quelques réflexions, une idée surgit. Pour 2008, les poules seront à l'honneur.

Il s'agit maintenant de trouver les matériaux pour confectionner quelques centaines de poules, de rassembler des volontaires et d'organiser les différents ateliers.

Chacune des maisons des deux villages est visitée pour convaincre les habitants de voir leurs maisons décorées.

Une quinzaine de jours avant la Percée, les villages revêtent leurs plus beaux atours, et commence pour les bénévoles l'attente interminable. La pluie, le vent, le gel ou même la neige peuvent survenir au cœur de l'hiver jurassien. Cette année-là le vent a soufflé juste avant le week-end, et c'est chaque jour que les bénévoles sont allés veiller sur les poulaillers éphémères en papier crépon ».

Joëlle retient surtout la dynamique créée entre les deux villages et les liens tissés avec les autres bénévoles.

« De bons souvenirs et une très belle expérience humaine ».

René Choulot, Saint Lothain, Commission cuisine depuis 2005

Ce sera pour ce bénévole la quatrième édition de la Percée du Vin Jaune. Lorsqu'il participe pour la première fois, c'est dans son village de Saint-Lothain que se déroule la fête. 3 à 4 réunions par an, l'élaboration des menus, l'appel et la réception des candidatures, puis le concours, les étudiants et chefs réunis sous le chapiteau, le coup de feu. Passionné de cuisine, René trouve surtout dans l'équipe de bénévoles de la Percée du Vin Jaune une ambiance, des rencontres et une convivialité toujours intacte. Les villages changent, l'esprit reste et René reprend chaque année sa mission avec le même enthousiasme.

13

Programme & éléments pratiques

Après six années en fût, le nouveau millésime du Vin Jaune 2002 est offert à la dégustation. Dans une cinquantaine de caveaux, 80 vigneron vous accueillent pour vous faire découvrir leurs productions.

● Programme Percée du Vin Jaune :

Samedi 31 janvier :

- 12 h : Ouverture du site.
- 12 h - 18 h : Ouverture des caveaux.
- 12 h 30 : Concours de cuisine, trophée André Jeunet.
- 14 h 30 : Vente aux enchères de vieux millésimes.
- 20 h 30 : Soirée de la Percée (sur réservation à l'Office des Coteaux de la Haute Seille : Tél. 03 84 44 62 47)

Dimanche 1^{er} Février :

- 9 h 30 : Départ du cortège des vigneron.
- 10 h : Messe et «Offrande du Vin Jaune».
- 11 h 30 : Cérémonie de la Percée du Vin Jaune. Intronisation et passation du symbole de la Percée.
- 12 h - 18 h : Ouverture des caveaux.
- 14 h : Démonstration de cuisine.

infos pratiques :

- Prix d'entrée : 11 € pour l'accès au site par navette (donne droit à un verre et 10 tickets de dégustation).
- Accès Trains : Avec le partenariat de la Région Franche-Comté, mise en place de navettes TER spéciales avec forfait train plus entrée. (renseignements : www.ter-sncf.com).
- Parkings obligatoires, accès fléché.
- Vins du Jura en vente sur place.
- Restauration Franc-Comtoise permanente.

CONTACTS - ACCÈS

Les Ambassadeurs des Vins Jaunes
Château Pécauld - BP41
39600 Arbois
Tél : 03 84 66 26 14
fax : 03 84 66 10 29
www.jura-vins.com
percee@jura-vins.com

Réservation hôtelière :
Office de Tourisme
des Coteaux de la Haute Seille :
03 84 44 62 47



La route touristique des Vins du Jura Élué Pays d'Eden par les Européens

La route touristique des Vins du Jura, élue Pays d'Eden au concours européen 2008 organisé par la Commission européenne, recèle un patrimoine touristique et le travail d'hommes et de femmes passionnés.

- **La persévérance récompensée**

La Route touristique des vins du Jura, portée par les 250 vignerons (producteurs et négociants) du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura, dont la célèbre fête annuelle de la Percée du Vin Jaune est l'animation principale, a été élue Pays d'Eden par les Européens. Cette dénomination vient saluer l'implication et le travail de l'ensemble des acteurs du secteur touristique et viticole. Elle est reconnue comme une destination à notoriété croissante, mettant en exergue le patrimoine touristique et identitaire local (gastronomie, artisanat, savoir-faire vitivinicole).

- **Une route dynamique**

L'un des atouts de la Route Touristique des Vins du Jura est son dynamisme, incarné par les nombreuses manifestations tout au long de l'année. L'emblématique Percée du Vin Jaune, créée et organisée par les Ambassadeurs du Vin Jaune et 700 bénévoles, attire plus de 50 000 visiteurs chaque année le premier week-end de février.

La signalétique de la Route Touristique des Vins du Jura existe depuis les années 90 mais l'offre oenotouristique s'est fortement enrichie ces deux dernières années, manifestant la volonté de créer un itinéraire vivant et actif.

Incroyable Franche-Comté

Première fête viticole de Franche-Comté, la Percée du Vin Jaune est prétexte à la découverte d'une région riche de multiples atouts touristiques : nature, loisirs actifs, culture et bien sûr ... gastronomie !

Secrète, elle compte plus de 9000 gouffres et grottes. La géologie réserve bien des surprises avec ses reculées, grottes, gouffres, cascades et autres plissements calcaires. Entre plaines, coteaux, plateaux et massifs : la nature offre un concentré de tout ce qu'elle a de plus beau !

Sportive, été comme hiver, les activités sont multiples. Version estivale, nature, loisirs nautiques, sports aériens ou mécaniques peuvent être pratiqués par tous et à tous niveaux dans la région et dans les Parcs régionaux. Version hivernale, les massifs vous proposent des séjours «pleine forme», ski de fond, ski alpin, raquettes, traîneau à chiens ...

Ancestral, l'univers comtois s'est construit pour forger une oeuvre aux multiples traits de caractère, à l'image des étonnants clochers comtois couverts de tuiles vernissées doucement teintées, véritables balises du pays. Ils s'érigent en véritable gardien du territoire, c'est la signature du pays. Les savoir-faire à découvrir sont innombrables : l'horlogerie, la lunetterie, les pipes, le travail du bois, les lapidaires, le jouet et l'automobile.

Gourmande, la découverte de la Franche-Comté sur fond de gastronomie, au détour de ses chemins, alternent rencontres, visites, dégustations. Avec les vins, elle compte un autre atout : le fromage, pour lequel la Franche-Comté compte 5 AOC.

À cette richesse s'ajoutent l'AOC pour les volailles de Bresse les salaisons, avec leur emblématique saucisse de Morteau et de Montbéliard et, bien entendu, les 6 AOC en vins du Jura et le vin de pays de Franche-Comté.

De quoi réjouir les gastronomes grâce aux talents des chefs qui régaleront leurs convives avec des mets authentiques et délicats.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS GRAND PUBLIC

Comité Régional du Tourisme
de Franche-Comté
La City – 4 rue Gabriel Plançon
25044 Besançon Cedex

Tél. 0810 10 11 13 (numéro azur)
E-mail : info@franche-comte.org
www.franche-comte.org

Le Conseil Régional de Franche-Comté premier soutien de la Percée du Vin Jaune !

Le Conseil Régional de Franche-Comté est aujourd'hui le premier soutien de la Percée du Vin Jaune. Cette année encore, il apporte un soutien financier et une aide logistique essentielle à la manifestation :

- Le coût de fabrication de tous les porte-verres (soit 35 000 verres) est pris en charge intégralement.
- La Région met en place des TER spéciaux au départ des gares ci-dessous aux horaires les plus adaptés pour pleinement profiter de la Percée.



Plan de transport

Aller

VESOUL	09h05
BESANCON	09h45

	JAUNE 540 places	BLANC 400 places	ROUGE 540 places	AZUR 120 places	VERT 400 places	BLEU 540 places	ORANGE 400 places
BELFORT		09h00					
MONTBELIARD					09h45		
BAUME LES DAMES					09h15		
BESANCON	09h35					09h55	
DIJON			09h55	09h05			10h43
GENLIS			09h17	09h09			10h55
AUXONNE			09h18				11h05
DOLE			09h26				11h15
PONTARLIER							
FRASNE							
MOUCHARD				09h56			
POLIGNY	09h15	09h50	10h00	10h12	10h23	10h37	11h40

Retour

	JAUNE 540 places	BLANC 400 places	ROUGE 540 places	AZUR 120 places	VERT 400 places	BLEU 540 places	ORANGE 400 places
POLIGNY	17h28	18h48	17h11	18h00	17h00	18h05	18h18
MOUCHARD				16h23			
FRASNE				17h26			
PONTARLIER				17h47			
DOLE			17h54				18h52
AUXONNE			18h05				19h02
GENLIS			18h14				19h11
DIJON			18h25				19h24
BESANCON	18h07					18h52	
BAUME LES DAMES					18h03		
MONTBELIARD					18h35		
BELFORT		18h45					

BESANCON	19h00
VESOUL	19h58



Les partenaires de la Percée du Vin Jaune 2009

