

DOSSIER DE
PRESSE 2011



Si la Percée
m'était contée

Samedi 5 & dimanche 6 février 2011

Arbois

Pays de Louis Pasteur

J U R A



La Percée du Vin Jaune

Sommaire

Chapitre 1

Il était une fois la Percée du Vin Jaune

- **Le premier jour :**

- Ouverture des caveaux
- Concours de cuisine trophée André Jeunet
- En aparté, le clavelinage
- La vente aux enchères de vieux millésimes / focus sur le 1774

- **Le deuxième jour**

- La foule se presse autour du cortège pour la Mise en Perce
- Raconte-moi le Vin Jaune
- Le Clavelin : une histoire, une légende
- Nouveau : Challenge de sommellerie

Chapitre 2

L'histoire se déroule dans un cadre enchanteur

- **Arbois terre fertile**

- Arbois, pays de Pasteur
- Arbois, pays Gourmand
- Arbois, pays de découverte

- **Une route touristique nommée Eden**
- **Charmeuse Franche-Comté**

Chapitre 3

Les bonnes fées de la Percée du Vin Jaune

- **Le metteur en scène : le Président de la Percée 2011**
- **Les acteurs : les Vins du Jura**
- **Côté coulisses, les bénévoles**

Épilogue

Informations pratiques

Contacts et accès

Réservations hôtelières

Il était une fois la Percée du Vin Jaune

L'histoire commence en l'an mille neuf cent quatre vingt seize.

Cette année-là, une poignée de vigneron visionnaires formule un rêve un peu fou : réunir l'ensemble du vignoble jurassien autour du Vin Jaune.

Personne n'aurait pu imaginer, lors de la première édition, que la Percée du Vin Jaune deviendrait ce rendez-vous mythique attirant chaque année près de 40 000 passionnés.

Immuablement, le premier week-end de février illumine le cœur battant du Jura. Moment de soleil au cœur du rigoureux hiver jurassien.

Pour la 15^e année consécutive, véritable pépite, ce vin, aux qualités organoleptiques rares et complexes, dévoilera ses atours samedi 5 et le dimanche 6 février 2011. Cette date symbolisera l'acte de naissance officiel du millésime 2004.

Au premier jour

12h00 - Ouverture des caveaux

La tension est à son comble et les vigneron s'activent. Les caveaux sont sélectionnés bien en amont par une équipe rigoureuse et fidèle qui scrute et sélectionne chaque année le moindre recoin de la ville d'accueil. Un objectif : dénicher les trésors cachés du lieu. La commission caveaux est en charge de trouver les emplacements pour les vigneron, les associations, les artisans soit plus de 100 emplacements.

Le jour J, les vigneron prennent possession des lieux et ouvrent les premières bouteilles, attendant que les premiers visiteurs arrivent sur le site de la fête.

12h30 - Concours de cuisine trophée André Jeunet

Le Vin Jaune est un allié de choix en cuisine. Les grands chefs n'hésitent pas à l'utiliser. En toute logique, un concours de cuisine trouve sa place pendant la Percée du Vin Jaune. Les esprits s'échauffent, se surpassent et s'affrontent. Même si la compétition fait rage, c'est dans la bonne humeur que les chefs composent autour du thème imposé.

Le jury, rigoureusement sélectionné, dissèque arômes et saveurs avec application. À l'issue du concours, le trophée André Jeunet vient récompenser le talent du jour.

14h30 - La vente aux enchères de vieux millésimes

C'est un moment privilégié, quasi religieux. La Percée du Vin Jaune accueille la plus grande vente aux enchères d'Europe. La commission responsable de la vente aux enchères part chaque année en quête de l'impossible, du rare.

Et c'est bien souvent chez les particuliers que sont dénichés les plus vieux millésimes.

Aucun vin de moins de 20 ans n'est retenu par la commission. En moyenne, 350 lots sont mis en vente chaque année, en blanc, en rouge, Vin Jaune, Vin de Paille et quelques Macvin.

Bernard Pujol fait partie de cette aventure depuis la première édition et c'est avec passion qu'il raconte cette vente aux enchères née du désir de faire découvrir la qualité des vins du Jura et leur capacité de vieillissement. La plus grosse partie des ventes est réalisée grâce aux visiteurs étrangers. Sous le marteau du commissaire-priseur, les millésimes et les AOC défilent. Les spectateurs assistent fébriles au défilé de flacons ayant traversé les siècles. Chacun espère rapporter une bouteille de son année de naissance ou plus simplement observer le spectacle assuré par la flambée des prix des plus vieux millésimes.

EN APARTÉ, le clavelinage

Cette sélection officielle rassemble un jury de professionnels et d'amateurs éclairés. Ils distinguent ensemble et à l'aveugle les vins jaunes, représentatifs de leur AOC et de leur millésime. À l'issue de cette rigoureuse sélection, un tiers des Vins Jaunes est claveliné. Véritable temps fort pour les vigneron, le Clavelinage est une reconnaissance au sein de la profession. Ils sont ensuite identifiés par un macaron et les caveaux sont ornés d'une plaque émaillée. Une récompense de taille pour les vigneron car il s'agit d'une reconnaissance de la profession.

FOCUS

Cette année, un Vin Jaune de 1774 sera mis aux enchères. Plus récentes, mais tout aussi passionnantes, des bouteilles de Vin Jaune de 1821 et de 1890 seront mises en vente. Un Vin de Paille de 1893 trouvera également très certainement acquéreur.



Le deuxième jour

09h30 - La foule se presse autour du cortège pour la Mise en Perce

Le départ vient d'être donné pour le défilé. Les Ambassadeurs des Vins Jaunes prennent place autour du tonneau de Vin Jaune. Le défilé s'ébranle lentement dans la direction de l'Eglise pour la bénédiction et l'offrande du Vin Jaune.

La cérémonie officielle devant le public est LE temps fort de la Percée du Vin Jaune.

Le fût de 220 litres contenant le nouveau millésime est enfin mis en perce pour libérer le roi des vins. La liesse est générale lorsqu'il s'agit de lever son verre en l'honneur du Vin Jaune ; chacun trinque à la gloire et à la santé du vignoble jurassien.

Le clavelin ?

Le clavelin est la seule bouteille autorisée pour le conditionnement du Vin Jaune. La dénomination clavelin remonterait à 1914, date à laquelle l'abbé Clavelin aurait commandé une trentaine de bouteilles avec son cachet à la verrerie. Il s'agit en réalité d'une adaptation du Chauveau, ancienne mesure jurassienne qui valait 60 à 65 cl. Le clavelin contient 62cl, ce qui correspond à ce qu'il reste d'un litre de vin mis en tonneau pendant 6 ans et 3 mois. Le tiers évaporé au fil des ans hérite d'une poétique dénomination : la part des anges.

NOUVEAU

14h00 - Challenge de sommellerie

Pour la première fois, la Percée du Vin Jaune organise avec l'association des sommeliers du Jura et de Franche-Comté, un Challenge de sommellerie. Deux catégories vont s'affronter : élèves en sommellerie et professionnels. Au programme : une épreuve écrite pour évaluer la connaissance des participants sur les vins du Jura et une épreuve pratique (ouverture d'une bouteille et service, présentation du vin...). À l'issue du challenge, les élèves sommelier gagneront un stage de perfectionnement. Pour les deux catégories, les gagnants se verront remettre un diplôme et un trophée.

RACONTE-MOI le Vin Jaune

Plusieurs légendes se murmurent autour de son origine.

On raconte qu'un vigneron aurait oublié un fût au fond de sa cave. Il l'aurait retrouvé des années plus tard et admiré la délicate transformation de son vin. Une autre hypothèse raconte qu'il serait né à l'abbaye de Château-Chalon. Les abbesses se seraient spécialisées dans le Vin Jaune dès le XIV^{ème} siècle. Il était alors appelé vin de garde ou vin de gelée. Ce vin d'exception était très apprécié à la cour de nombreux rois de France Louis XI, François 1^{er}, Henri IV ou à la Cour de Russie avec Nicolas II.

Le roi des vins est issu du seul cépage Savagnin et repose au minimum 6 ans et 3 mois en fût de chêne, sans soutirage et sans ouillage, avant d'être mis en bouteille.

Pendant cette période, un voile de levures se développe en surface et préserve le vin de l'oxydation en le privant du contact avec l'oxygène. Le vigneron laisse le temps opérer.

Le Vin Jaune doit son nom à la couleur de sa robe jaune dorée et l'on dit de lui qu'il se déguste avant tout avec les yeux. Ses couleurs sont nuancées, intenses. Sa brillance est vive, lumineuse, scintillante. Sa limpidité est claire, fine et cristalline. Au nez, la dominance aromatique évoque les noix, les épices, le miel. On retrouvera même des notes boisées, caramel, fruits à chair blanches et de fraîches notes florales.

En bouche, les palais les plus avertis goûteront une explosion de saveurs telles que la noix, la pomme verte, les fruits secs, les épices exotiques (curry, safran, gingembre).

Pour que la dégustation soit optimale, il faut servir le Vin Jaune jeune presque chambré entre 14° et 16°. Quant aux Vins Jaunes plus évolués, la température idéale est 16°, voire 17° pour un vieux Château-Chalon.

Le Vin Jaune se déguste idéalement à l'apéritif avec du comté, des noix et autres fruits secs.

Il se marie à merveille avec des volailles, poissons à la crème, plateaux de fromages régionaux ou encore avec des plats crémeux aux morilles, foie gras, escargots, écrevisses, crustacées.

L'histoire se déroule dans un cadre enchanteur

Cité historique, Pays de Pasteur et capitale des vins du Jura, Arbois sera pour la seconde fois l'hôte de la Percée du Vin Jaune (l'édition précédente a eu lieu en 1998). Lieu unique et chargé d'histoire, la charmante cité comtoise invite les

visiteurs à prolonger leur séjour afin de céder à la curiosité et aux innombrables attraits de cette contrée. En arrière plan, se dessinent les charmes de la route touristique des vins du Jura avec en toile de fond la Franche-Comté.

Arbois terre fertile

Arbois tire son étymologie du celte « ar » et « bos » signifiant « terre fertile ». Arbois fut la première Appellation d'Origine Contrôlée française en date du 15 mai 1936. Elle est aussi la première du Jura par son volume de production, de l'ordre de 45 000 hectolitres par an.

La richesse du sol, la qualité du site, prédestinent la ville à devenir un fief important des Comtes de Bourgogne. Seigneurs et religieux élevèrent de nombreux édifices. Le bourg s'étend

alors autour de l'église Saint-Just et de la forteresse comtale. Au XIII^{ème} siècle, il est protégé par une épaisse muraille flanquée de tours.

Longtemps balancée entre le Saint Empire romain germanique et le royaume de France, la seigneurie d'Arbois est aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles une terre des princes de Habsbourg, et rois d'Espagne. La cité devient française en 1674 après le siège de Louis XIV.

C'est à une promenade à travers les temps qu'Arbois invite à découvrir : ses ruelles et ses quartiers empreints de

l'histoire de la Franche-Comté.

La ville se distingue par la richesse de son patrimoine : châteaux, églises, anciens couvents, remparts, maisons nobles, bourgeoises ou vigneronnes, fontaines, moulins témoignent de la vitalité de la cité. Le témoin le plus emblématique reste l'église Saint-Just édifiée du XI^{ème} au XVIII^{ème} siècle, dont l'imposant clocher de pierre rousse surplombe la ville.

Arbois invite les visiteurs à flâner dans ses ruelles empreintes d'histoire.

Arbois, pays de Pasteur

« Arbois a pour moi des souvenirs ineffaçables » 1891.

Louis Pasteur, inventeur du vaccin contre la rage, aime profondément son pays dans lequel son père Jean-Joseph, tanneur, vint s'installer en 1830.

C'est à Arbois que le principal du collège, pressent chez le jeune Pasteur, l'étincelle prête à jaillir. Malgré l'éloignement lié à ses fonctions, Louis Pasteur revient chaque année dans la cité et dans « Le Château de la Cuisance », la seule demeure qu'il possède en propre.

Et c'est dans ce pays de vignoble qu'il médite les vastes et lointains desseins qui l'entraînent, par une logique inflexible à passer de la cristallographie, à l'étude de la fermentation puis à celle des maladies animales et humaines. Enfin, il crée l'œnologie moderne, et ses travaux sur les maladies du vin lui donnent un modèle expérimental pour sa théorie des germes et le conduit à la pasteurisation.

Le savant trouve aussi la sérénité pour réaliser un travail considérable de rédaction de notes aux académies, de synthèses scientifiques. Dans le laboratoire qu'il a fait aménager, il fabrique des vaccins vétérinaires et observe au microscope du sang ou des cerveaux rabiques.

Les moments de détente sont consacrés aux promenades à sa vigne ou aux sources de la Cuisance ; il participe au cortège du Biou et à la vie arboisienne. Dans le petit cimetière, il aime à se recueillir sur les tombes familiales. Le savant affirme lui-même, en 1864, qu'Arbois était une « ville chère à tant de titres ».

Après la mort du savant, Madame Pasteur, ses enfants et petits-enfants reviennent fidèlement en Arbois. Hommages, manifestations se succèdent encore au fil des années.

Arbois, pays gourmand

Arbois est devenu un haut lieu de la gastronomie dès 1759 ; le Palais Royal puis « l'hôtel du Cerf » et « la Pomme d'Or », tenus par la fameuse dynastie culinaire des Coutouly furent très célèbres. Aujourd'hui Arbois doit sa réputation aux chocolats Hirsinger (*Meilleur Ouvrier de France*), à Jean-Paul Jeunet (*2 Étoiles au Guide Michelin*) et aux tables gourmandes très nombreuses.

Arbois est une étape gastronomique sur les routes de France pour un ravissement des sens.

En outre, la ville s'est dotée au sein du Château Pécauld, d'une salle d'analyse sensorielle et de l'Institut Franc-comtois des Vins et du Goût.

Dans le pays d'Arbois, chaque invité est un hôte privilégié. Un accueil chaleureux est réservé à chacun dans les salons de dégustation, les caves ou les magasins de vente.

Arbois convie aussi à partager les plaisirs de la vie à travers ses fêtes et festivals : Festi'Caves, les rencontres littéraires « Les petites Fêtes de Dionysos », le festival international d'orgue, « la Crue du Rock », le Biou...

Au fil des ruelles, les lieux gourmands se succèdent. Zoom sur deux adresses incontournables.

Edouard Hirsinger est un chocolatier émérite et reconnu. La qualité de ses créations et la diversité de ses arômes lui confèrent une notoriété au-delà de la Cité d'Arbois. C'est sur le thème « souvenir d'enfance » qu'il a réalisé entre autres, une pièce en chocolat qui lui a valu d'accéder à la plus haute distinction de sa profession, celle de : Meilleur Ouvrier de France 1996.

Information sur www.chocolat-hirsinger.com

Jean-Paul Jeunet. Par son savoir-faire, la recherche dans son art culinaire et la créativité dans ses nouvelles recettes, classiques ou régionales, Jean-Paul Jeunet connaît une solide renommée et se voit décerner une seconde étoile au guide Michelin. Il devient ainsi le seul restaurateur de Franche-Comté à posséder cette brillante distinction, fleuron de la gastronomie Française.

Information sur www.jeanpauljeunet.com

Arbois, pays de découverte

Château Pécauld, vitrine des savoirs faire viti-vinicoles. Autrefois intégrée aux fortifications de la Cité, cette ancienne demeure patricienne a aujourd'hui de nouvelles fonctions. Elle abrite l'Interprofession des Vins du Jura, organisme qui chapeaute toute la filière viticole jurassienne ainsi que l'Institut des Vins du Jura, centre régional de formation et de promotion viticole.

Le Château abrite enfin le Musée de la vigne et du vin.

La visite du musée de la vigne et du vin, guidée ou libre, commence au pied du Château Pécauld (XIII^e-XVIII^e siècles) où sont plantées des vignes qui regroupent tous les cépages jurassiens. La découverte débute par le travail de la vigne au fil des saisons.

Dans les caves voûtées sont présentées et expliquées les différentes méthodes de vinification des produits du terroir jurassien. Les salles proposent une approche historique et sociale du monde vigneron, les crises, les traditions et les grands hommes qui ont l'histoire du vignoble

Grotte des Planches. Au pied de la plus haute reculée du Jura, dans un cadre verdoyant et unique, les visiteurs découvrent le travail spectaculaire des eaux souterraines. La Grotte des Planches abrite la plus belle collection de marmites d'Europe.

Informations

Office de Tourisme d'Arbois - Val de la Cuisance
17 Rue de l'Hôtel de Ville - 39600 Arbois
Tél 03 84 66 55 50 - Fax 03 84 66 14 32
otsi@arbois.com



Une route touristique nommée Eden

Coteaux, montagnes, plaines, bois, lacs... le Jura est une terre de découvertes inépuisables. Destination de choix pour tous les amateurs de vins, c'est aussi la richesse d'un patrimoine, le savoir-faire et la passion des hommes. Le vignoble jurassien s'étire de Salins-les-Bains jusqu'au Sud Revermont, sur une longueur d'environ 80 km. Un chapelet de bourgs et de villages s'égrène au pied des coteaux ensoleillés et couverts de vignes du Massif du Jura entre la plaine et les plateaux. La Route Touristique des Vins du Jura, auréolée Destination Touristique Européenne d'Excellence en 2008, vous entraîne à la découverte des trésors et des hommes qui font la typicité de ce vignoble.

Le vignoble jurassien est riche de la personnalité de ses vins et de tous les mets qui l'accompagnent. Les vignerons font naître de cinq cépages (chardonnay, savagnin, pinot noir, pousard, trousseau) une palette de vins de caractère. Côtes du Jura, L'Etoile,

Arbois et Château-Chalon sont les quatre appellations géographiques du Jura ; elles côtoient deux appellations produits : le Macvin du Jura et le Crémant du Jura.

Comté, Morbier, Mont d'Or, fumés (saucisse de Morteau, saucisse de Montbéliard, jambon fumé du Haut-Doubs), poulet de Bresse, les accords ne manquent pas, sans compter les plats typiques.

La Route Touristique des Vins du Jura sait aussi emmener les voyageurs à la découverte d'une grande variété de trésors naturels.

Exotique, elle étonne : rivières, cascades, forêts luxuriantes, grottes, la nature dans toute sa splendeur donne rendez-vous aux curieux. Jalonnée de villages pittoresques et de petites cités comtoises de caractère, elle s'apparente à un musée à ciel ouvert.

Au fil des monuments historiques, la visite s'organise. Châteaux, abbayes, villages vigneron et leurs clochers comtois, maisons à pas de moineaux,

lavoirs... rendent hommage à l'art architectural de la région.

Avec ces reliefs enjoués et ses panoramas de carte postale, la Route Touristique devient un terrain de jeu idéal pour les aventuriers intrépides. Amateurs de randonnées pédestres ou de VTT, plusieurs centaines de kilomètres d'itinéraires sillonnent le coeur des vignes. Pour celles et ceux qui rêvent de découvrir le vignoble jurassien depuis le ciel, plusieurs activités leurs sont proposées : montgolfière, planeur, parapente. Quant aux parcours acrobatiques au sommet des arbres, ils constituent une parfaite alternative pour les amateurs de sensations en famille.

Informations

Comité Départemental
du Tourisme du Jura
BP 458 - 39006 Lons-le-Saunier cedex
Tél 03 84 87 08 77
Fax 03 84 24 88 70



Charmeuse Franche-Comté



Franche-Comté
Conseil régional

www.franche-comte.fr

La Région Franche-Comté soutient la Percée !

Premier partenaire public de la Percée du Vin Jaune, la Région Franche-Comté apporte cette année encore, un soutien financier et logistique conséquent avec notamment la mise en place de trains TER spéciaux.

La Région Franche-Comté et la SNCF ont décidé de reconduire, **dimanche 6 février 2011** le dispositif de trains spéciaux permettant de se rendre à la manifestation en toute sérénité.

Ainsi, sept trains spéciaux circuleront à des heures données au départ des gares **d'Auxonne, Baume-les-Dames, Besançon-Viotte, Belfort, Dijon-Ville, Dole, Frasne, Mouchard, Montbéliard, Pontarlier.**

La Région Franche-Comté proposera une offre de transport au départ de **Vesoul** (utilisation d'un service LIVEO en correspondance), comme l'an passé.

La Région Franche-Comté prend également en charge la fabrication de porte-verres et subventionne une partie du fonctionnement de la Percée du Vin Jaune.

Première fête viticole de Franche-Comté, la Percée du Vin Jaune est l'occasion idéale pour un séjour prolongé. Au programme : nature, loisirs actifs, culture et bien sûr... gastronomie !

Secrète, la Franche-Comté compte plus de 9 000 gouffres et grottes. La géologie réserve bien des surprises avec ses reculées, 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 gardiens 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, alterne 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 volaille de Bresse, les salaisons, avec leurs

emblématiques saucisses 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

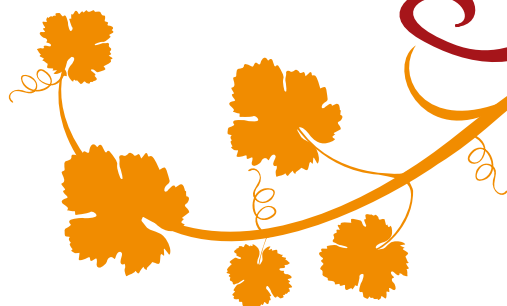
et réservations grand public
Comité Régional du Tourisme
de Franche-Comté
La City - 4 rue Gabriel Plançon
25044 Besançon Cedex
Tél. 0810 10 11 13 (numéro azur)
E-mail : info@franche-comte.org
www.franche-comte.org

NOUVEAUTÉ pour l'édition 2011

Samedi 5 février : la mise en place de trains spéciaux entre Besançon et Arbois. En fonction de la gare de départ, une tarification préférentielle de 17 € à 29 € est proposée. Les places sont vendues sous forme de forfait comprenant :

- Le déplacement par train spécial
- L'entrée sur le site
- Le verre sérigraphié et les tickets dégustation

Renseignements : CONTACTter 0800 802 479
www.franche-comte.fr et www.ter-sncf.com



Les bonnes fées de la Percée



Les protagonistes sont nombreux et s'affairent en coulisses des mois durant pour que la fête soit belle. De nombreux partenaires répondent présents chaque année comme le Conseil Général du Jura qui soutient activement la Percée du Vin Jaune depuis sa création. Chaque année, les vignerons, avec l'aide des bénévoles imaginent et façonnent la

nouvelle édition. Trouver de nouvelles idées et donner une identité au nouveau millésime est un travail de chaque instant qu'ils livrent ensemble avec passion. Sur le devant de la scène, la riche palette des vins du Jura, nuancée par la diversité de ses terroirs, réserve son lot de surprise et d'émotions fortes.

Le metteur en scène : le Président de la Percée 2011

À chaque nouvelle Percée du Vin Jaune, son nouveau site et son nouveau Président.

Pour cette 15^{ème} édition, c'est à Jean-Michel Petit, vigneron à Pupillin, de chapeauter la fête.

D'après lui, la Percée du Vin Jaune est aujourd'hui une manifestation qui a acquis une belle maturité. Vignerons et visiteurs partagent une ambiance agréable et les vignerons ont plaisir à servir des verres dans ce contexte. 92 départements représentés, des gens qui viennent de loin pour déguster le Vin Jaune, c'est une belle récompense. Être le président de l'édition 2011, c'est surtout un challenge pour Jean-Michel qui aime la découverte et souhaite avant tout vivre une belle aventure humaine.

Les acteurs : les vins du Jura

La superficie restreinte du vignoble jurassien, 1950 hectares, dispose d'une surprenante diversité de terroirs. La notoriété des vins du Jura est issue d'une identité forte, liée à l'histoire même de la région. C'étaient à la fin du XIX^{ème} siècle 20 000 hectares de vignes qui s'étendaient dans tout le département, anéantis par le phylloxera et lentement rétablis par le courage des viticulteurs. Une nouvelle viticulture voit le jour, viticulture de qualité, récompensée par l'obtention de la première Appellation d'Origine Contrôlée le 15 mai 1936.

Les vignerons travaillent dans le respect des pratiques culturelles et oenologiques traditionnelles. Dynamiques, conscients et soucieux des richesses de leurs terres, ils donnent à la vigne la possibilité de s'épanouir dans différents terroirs.

La vision globale et qualitative de la nature incite certains des viticulteurs à produire des vins biologiques, et à user de méthodes issues de l'agriculture biodynamique. La profonde compréhension des lois du « vivant » est à l'origine de cette démarche. La conservation et la fertilité des sols, ainsi que la production de produits de qualité créent un lien très étroit entre l'agriculteur et la terre.

Le climat et le sous-sol sont à l'origine de la diversité du Jura, mais la place prépondérante du savoir-faire du vigneron et les choix de vinification la développe et lui donnent ses lettres de noblesse. 225 exploitations viticoles aux profils variés, une riche gamme de produits (la plus grande au monde) et une diversité exceptionnelles offrent des accompagnements à toutes les

occasions. Vins blancs, rouges ou rosés, Vin Jaune, vins tranquilles auxquels viennent s'ajouter les effervescents comme le Crémant du Jura. Caractère, richesse, typicité et générosité : des qualificatifs qui illustrent à merveille les vins du Jura.

Cinq cépages et six A.O.C. se côtoient aujourd'hui sur cette bande de 80 kilomètres. On distingue 4 A.O.C. « géographiques » : Arbois, Château Chalon, l'Etoile et Côtes du Jura ; et 2 A.O.C. « produits » : Macvin du Jura et Crémant du Jura.

Ces 6 appellations portent l'identité pleine du Jura, et symbolisent admirablement l'harmonie des cépages, des terroirs locaux et du savoir-faire des viticulteurs.

Côté coulisses, les bénévoles

La Percée du Vin jaune ne serait pas sans ces acteurs de l'ombre, quelque 700 bénévoles qui s'investissent activement chaque année pour assurer le bon déroulement de la fête.

Réunions, élaboration des menus, flyers, affiches, appel et réception des candidatures, puis le concours, les bénévoles sont avant tout des passionnés qui aiment mettre en avant leur région, ses produits, le trésor de son terroir.



La Percée du Vin Jaune



Épilogue

Informations pratiques

- **Entrée** : 12 € pour l'accès au site, un verre et 10 tickets de dégustation.
- **Accès trains** : à l'initiative de la Région Franche-Comté, TER spéciaux avec forfaits train + entrée (*renseignements* : www.ter-sncf.com).
- **Parkings** obligatoires
- **Accès** fléchés
- **Vins du Jura** en vente sur place
- **Restauration** franc-comtoise permanente

Contacts et accès

Les Ambassadeurs des Vins Jaunes

Château Pécauld - BP 41 - 39600 Arbois

Tél : 03 84 66 26 14

Fax : 03 84 66 10 29

Email : percee@jura-vins.com

Internet : www.jura-vins.com

Réservations hôtelières

Office du Tourisme d'Arbois

17, rue de l'Hôtel de Ville - 39600 Arbois

Tel : 09 62 32 17 30 - Fax : 03 84 66 14 32

otsi@arbois.com

Contact : ROUGE GRANIT
Laurent Courtial & Caroline Campalto
4 rue d'Enghien - 69002 Lyon
Tél. 04 37 65 08 59 - Fax. 04 37 25 78 41
lcourtial@rouge-granit.fr - 06 13 50 80 62
ccampalto@rouge-granit.fr - 06 17 07 30 75
www.rouge-granit.fr

Plus d'informations :
www.percee-du-vin-jaune.com