

Dossier de presse 2010

Jura - Franche-Comté



# 10 bonnes raisons d'aller à

La Percée du Vin Jaune  
les 6 et 7 février 2010

Poligny  
14<sup>e</sup> édition



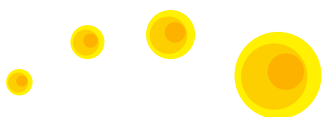
## Sommaire

Édito : *Retour aux sources*

*pour la 14<sup>e</sup> édition*

*de la Percée du Vin Jaune !* ..... p.3

1. **Revenir** à Poligny ..... p.4
  2. **Découvrir** les mystères  
du roi des vins ..... p.4
  3. **Vivre** deux jours  
au cœur de la plus importante  
manifestation viticole de France .... p.5
  4. **Rencontrer** les vignerons  
dans les caveaux improvisés  
de la ville ..... p.5
  5. **Devenir** incollable  
sur les Vins du Jura ..... p.6
  6. **Compter,**  
les chiffres de la Percée ..... p.7
  7. **Partir** à l'assaut  
de la Route Touristique  
des Vins du Jura ..... p.7 et 8
  8. **Conquérir**  
la Franche-Comté et le Jura ..... p.9
  9. **Rassembler**..... p.9
  10. **S'organiser** ..... p.10
- Pratiquer la Percée ..... p.11



## Retour aux sources pour la 14<sup>e</sup> édition de La Percée du Vin Jaune

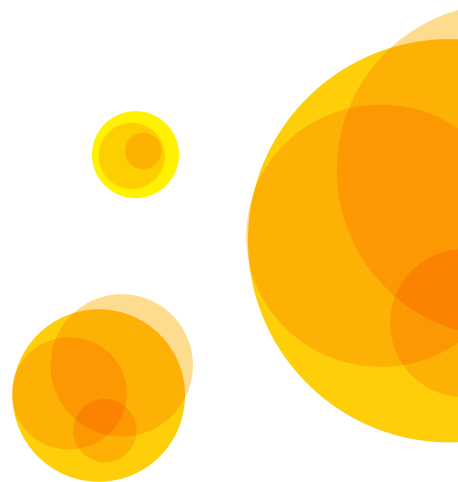
**L**a Percée du Vin Jaune se déroulera les samedi 6 et dimanche 7 février 2010. Les Ambassadeurs des Vins Jaunes orchestrent d'une main de maître celle qui, au fil des ans, a su gagner la place de première fête viticole nationale.

La Percée animera cette année les rues de Poligny, capitale du Comté et pôle scientifique agroalimentaire, l'hôte de la toute première édition en 1997. La ville relève le défi pour la seconde fois. Définitivement audacieuse, la charmante cité comtoise entend bien honorer le vin des rois comme il se doit. Ville de charme et d'histoire, elle est depuis des siècles un lieu incontournable pour la Franche-Comté.

### Édito

Rayon de soleil au cœur de l'hiver la Percée du Vin Jaune honore en 2010, le millésime 2003. La Percée du Vin Jaune c'est avant tout la fête des vigneron jurassiens et une grande fête populaire. Les célébrations et les découvertes s'enchaînent pendant deux jours. La mise en perce du tonneau de 228 litres reste le moment fort quasi-mystique du week-end. Ce fût de chêne, unique abri du Vin Jaune pendant au minimum six ans et trois mois, libère enfin son hôte offert à la dégustation.

Il y a mille bonnes raisons de ne pas rater la 14<sup>e</sup> édition de la Percée du Vin Jaune, mais les 10 suivantes sont tout simplement indiscutables !



# 1

## Revenir à Poligny

**P**oligny est pour la seconde fois, l'hôte de la Percée du Vin Jaune. Elle accueille la première édition en 1997.

Située au cœur du Jura, cette petite ville de caractère va déployer tous ses charmes pour l'occasion. Gourmande, c'est la capitale incontestée du Comté et un pôle agroalimentaire de premier ordre (ENILBIO, INRA, CECALAIT, laboratoire départemental, CTFC, Lycée Hôtelier Friant) reposant notamment sur un pôle d'excellence agroalimentaire de Franche-Comté avec près de 200 enseignants-chercheurs et techniciens ainsi qu'un lycée hôtelier de renom. Elle abrite des sociétés d'affinage emblématiques comme Juraflore, Entremont, Grillot-Brevet, Brun ou encore Vagne. Plus de 200 000 meules patientent ici avant d'être commercialisées dans le monde entier.

Son riche patrimoine historique en fait un lieu de balade intemporel où l'on découvrira au fil des ruelles la collégiale Saint-Hippolyte, l'église de Mouthier-le-Vieillard, l'église des Jacobins ou encore la somptueuse cour des Ursulines.

Le vignoble polinois est situé au cœur du Revermont et abrite une petite partie du vignoble jurassien. Ici sont produits les vins des appellations : Côtes du Jura, Macvin du Jura et Crémant du Jura.

Le centre ville hébergera les caveaux improvisés des quelque 70 vignerons jurassiens et deviendra ainsi un lieu de dégustation prêt à accueillir une foule en quête de nouvelles saveurs.

Pour célébrer cette grande fête viticole, la ville mise sur une communication impactante et ce dès l'été 2009.

- Une grande affiche de 16 m de large est déployée depuis le mois de juillet à l'entrée de Poligny.
- Le rond point à l'entrée sud sera entièrement décoré aux couleurs de la Percée.
- Tout l'été, la décoration florale a été en accord avec la communication de l'événement.

# 2

## Découvrir les mystères du roi des vins

**L**a Percée du Vin Jaune c'est aussi l'occasion de découvrir la richesse et la diversité des vins du Jura et surtout du roi des vins reconnu par tous les plus grands dégustateurs pour ses qualités organoleptiques rares et complexes et ce dans le monde entier.

La légende attribue sa découverte au hasard et à un vigneron qui, ayant abandonné un vieux fût au fond de sa cave, aurait découvert des années plus tard la magnifique métamorphose de son vin.

Une autre légende raconte qu'il serait né à l'abbaye de Château-Chalon, fondée au VII<sup>e</sup> siècle. Les abbesses se spécialisèrent dans le Vin Jaune au XIV<sup>e</sup> siècle, appelé alors vin de garde ou vin de gelée.

Considéré comme l'un des plus grands vins blancs du monde, le Vin Jaune tire son nom de sa robe dorée, brillante, limpide et lumineuse. On dit qu'il s'apprécie d'abord avec les yeux.

Il est produit sous les 4 appellations : Château-Chalon, Arbois, L'Etoile et Côtes du Jura et exclusivement issu du cépage savagnin. Typiquement jurassien, il s'épanouit sur des marnes bleues.

Vin de patience et de mystère, il est élevé au minimum 6 ans et 3 mois en fûts de chêne sans soutirage ni ouillage. Au cours de l'élevage se crée un voile de levure qui préserve le vin de l'oxydation et le prive du contact avec l'air. C'est ainsi préservé qu'il obtient ses caractéristiques organoleptiques mystérieuses. Il faut laisser le temps œuvrer et la nature faire son travail. Aujourd'hui le Vin Jaune est suivi de façon technique. Seul 20 à 30 % des fûts deviendront du Vin Jaune.

Le vieillissement terminé, il est mis en bouteille. Le format est lui aussi original et unique puisqu'il s'agit d'un « clavelin » ; une bouteille de 62 centilitres qui correspond à ce qu'il reste d'un litre de vin mis en tonneau pendant 6 ans. Le tiers évaporé au fil des ans hérite d'une poétique dénomination : « la part des anges ».

La mise en perce est chaque année un instant solennel où le Vin Jaune fraîchement libéré s'offre enfin à la dégustation pour faire éclater sur les palais avertis ses notes de noix, d'épices, de curry et de sous-bois.

3

## Vivre au cœur de la plus importante manifestation viticole de France

La Percée du Vin Jaune accueille chaque année 50 000 visiteurs au cœur du Jura et met les vigneron·s à l'honneur dans des caveaux improvisés.

### La Percée abrite la plus grande vente aux enchères d'Europe

Chaque année depuis la création de la Percée, la même équipe part à la conquête de vieux millésimes de vins du Jura. Les perles rares sont souvent dénichées chez les particuliers, des collectionneurs qui gardent ces bouteilles comme des trésors. Ces spécialistes garantissent un choix de grande qualité et aucun vin de moins de 20 ans n'est retenu. En moyenne, 350 lots sont mis en vente chaque année, en blanc, en rouge, Vin Jaune, Vin de Paille et quelques Macvin.

Cette vente aux enchères est née du désir de faire découvrir la qualité des vins du Jura et leur capacité de vieillissement. Une mission menée à bien puisqu'une partie conséquente de ces enchères est réalisée à l'export. On assiste, fébrile, au défilé de flacons ayant traversé les siècles, en espérant ramener une bouteille de son année de naissance ou simplement pour le spectacle assuré par les plus vieux millésimes et par la flambée des prix. On se souvient notamment de ce millésime 1774 qui a atteint les 5 000 euros voici quelques années.

### Le Clavelinage des Vins Jaunes

Impitoyable épreuve de dégustation à l'aveugle, elle réunit un jury de professionnels du monde du vin (vignerons, journalistes, sommeliers, cavistes...) et

rassemble les Vins Jaunes les plus représentatifs de chaque appellation. Le Clavelinage est un concours officiel. Au final, seuls quelques échantillons figurent au palmarès et deviennent « clavelinés ». Cette distinction est facilement identifiable grâce au macaron apposé sur les bouteilles. Les caveaux des producteurs récompensés sont ornés d'une plaque émaillée.

### La Cérémonie officielle de la Percée du Vin Jaune

Derrière le fût contenant le Vin Jaune, le cortège composé des Ambassadeurs des Vins Jaunes, de confréries amies et de sociétés vineuses, défile solennellement à travers les ruelles. La foule recueillie est en marche. Premier temps d'arrêt pour la messe du Vin Jaune et la bénédiction du tonneau. Puis la marche reprend en direction de la mise en perce devant la foule impatiente. C'est l'instant de gloire pour le millésime 2003 qui est offert à la dégustation à une foule convertie.

### Concours de chefs

Le Vin Jaune est un allié de choix pour bon nombre de grands noms gastronomiques de la cuisine française. Chefs et apprentis mettent ici leur talent et leur créativité à l'épreuve. Les chefs s'affrontent autour d'un produit imposé. Les spectateurs assistent au ballet majestueux des chefs. À l'issue de la compétition, le Trophée André Jeunet est remis au gagnant.

4

## Rencontrer les vigneron·s dans les caveaux improvisés de la ville

La Percée du Vin Jaune c'est avant tout la fête de tous les vigneron·s, de leur travail, de leur savoir-faire. Le vigneron fait déguster l'ensemble de sa gamme aux visiteurs, l'occasion de découvrir la richesse et la diversité de la gamme des vins du Jura.

Le temps d'un week-end, Poligny prend des allures de cité vigneronne. Un verre à la main, les dégustateurs partent à la découverte de nouvelles sensations. Il existe toute une gamme de vins du Jura qu'il est possible de déguster sur place.

Le Jura est un territoire sculpté par la passion et le travail des hommes, qui fait naître un vin typé de tradition. De

plaines en plateaux, de lacs en montagnes, le Jura offre au visiteur une palette de paysages et de couleurs uniques. Le vignoble est situé sur les coteaux bien exposés entre la plaine et les plateaux.

Ici les hommes tirent le meilleur parti de leur terre. Avec talent et persévérance, ils ont su dompter un relief accidenté. Le Jura avec ses marnes et ses calcaires, qui offrirent au monde le terme géologique de « Jurassique », abrite des vins de caractère qui ne laissent jamais indifférent et séduisent amateurs de grands vins et simples curieux.

# Devenir incollable sur les Vins du Jura

**L**a riche palette des Vins du Jura est nuancée par la diversité des terroirs AOC : Côtes du Jura, Arbois, et L'Etoile, l'AOC Château Chalon étant réservée pour sa part au seul Vin Jaune.

## Envoûtant : le Vin de Paille

Sa robe peut être d'un jaune doré ou d'une couleur ambrée. Ses arômes de fruits confits, d'écorces d'oranges et d'épices en font le compagnon idéal du foie gras, des saveurs sucrées salées, des fromages persillés ou de quelques chocolats... En fin de repas, il séduira par sa douceur. Tous les cépages jurassiens (sauf le pinot noir) sont autorisés dans l'élaboration du vin de paille.

## Élégant : le Crémant du Jura

Sa robe légère de couleur jaune brillante laisse apparaître des bulles fines et denses. Il offre des notes florales d'aubépine, de fleur de sureau et de fruit à chair blanche. Ce grand effervescent est issu d'une longue tradition. Fin et racé, il est synonyme de fête. Tous les cépages jurassiens sont autorisés dans l'élaboration du crémant du Jura mais le chardonnay doit représenter 50% de la cuvée.

## Inédit : le Macvin du Jura

Le Marc conjugué au moût de raisin lui confère sa teinte jaune dorée ou parfois rouge profond. En bouche, c'est un surprenant mariage de puissance et de douceur ; des arômes de fruits et des notes épicées. Certains le préfèrent à l'apéritif, d'autres au digestif. Il relève le melon et fait fondre une tarte tatin. Et pour ceux qui s'interrogeraient sur les origines de son nom : ni écossais ni américain, puisqu'il s'agit de la contraction de marc et de vin.

## Captivant : le Vin Jaune

La Percée du Vin Jaune donne le privilège de découvrir ce vin d'exception. Ce fleuron jurassien représente moins de 5% de la production totale. Élevé obligatoirement 6 ans et trois mois minimum en fût, issu du seul cépage local savagnin, il se distingue par une expression aromatique puissante, unique au monde. C'est un privilège de pouvoir le goûter si facilement pendant ce week-end de février.

## Célèbre : les Blancs du Jura

Ils constituent une catégorie au sein de laquelle la diversité est de mise. Ils sont issus de deux cépages : le chardonnay et le savagnin, élaborés seuls ou en assemblage. Leurs arômes se déclinent du floral (fleurs blanches, pêche, abricot, poire) au typé (fruits secs, épices douces).

## Surprenant : les Rouges du Jura

Issus de trois cépages : pouslard, trousseau et pinot noir, les rouges du Jura se parent d'une somptueuse couleur rubis. Élaborés seuls ou en assemblage, ils accompagnent idéalement les volailles, les gibiers, et les charcuteries fumées.



**Comité Interprofessionnel des Vins du Jura**  
Château Pécauld - BP 41 - 39602 Arbois cedex  
E-mail : [civj@jura-vins.com](mailto:civj@jura-vins.com)  
[www.jura-vins.com](http://www.jura-vins.com)

## 6 Compter les chiffres de la Percée

**0** >> Le chiffre dont les vignerons sont fiers, c'est le nombre de débordements pendant la Percée, qui rappelons-le, est la fête où dégustation rime avec modération grâce au partenariat avec la Sécurité Routière.

**1** >> C'est le verre gravé aux couleurs de la Percée 2010. Véritable sésame du week-end, il entraîne les visiteurs à la rencontre de nouvelles saveurs.

**10** >> C'est le nombre de tickets de dégustation remis à l'entrée pour partir à la découverte des Vins du Jura.

**11** >> C'est le prix d'entrée qui donne accès à la Percée et qui comprend un verre et 10 tickets de dégustation.

**14** >> C'est deux fois l'âge de raison et deux fois l'âge du Vin Jaune ! Mais c'est aussi la 14<sup>e</sup> édition de la Percée du Vin Jaune, devenue au fil des ans l'une des fêtes viticoles françaises incontournables.

**500** >> C'est le nombre de vins présentés pendant deux jours par l'ensemble des vignerons.

**700** >> C'est le nombre de bénévoles qui s'activent des mois durant en amont de la Percée pour que la fête soit belle et sans lesquels rien ne serait possible.

**2003** >> C'est le millésime à l'honneur cette année et qui dévoilera toute sa spécificité et toute sa richesse le premier week-end de février.

**15 000** >> C'est le nombre de bouteilles débouchées tout au long du week-end.

**50 000** >> C'est le nombre de visiteurs qui arpentent les rues au fil des caveaux pendant la Percée.

## 7 Partir à l'assaut de la Route Touristique des Vins du Jura

**C**oteaux, montagnes, plaines, bois, lacs... le Jura est une terre inépuisable. 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, poulsard, 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 vignerons 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 cœur des vignes. Pour celles et ceux qui rêvent de découvrir le vignoble jurassien depuis le ciel, plusieurs activités leur sont proposées (montgolfière, planeur, parapente). Quant aux parcours acrobatiques aux sommets des arbres, ils constituent une parfaite alternative pour les amateurs de sensations en famille.

## Les actualités touristiques du vignoble

### Le Pays du Revermont labellisé « Pays d'art et d'histoire »

Le label « Pays d'art et d'histoire » qui compte aujourd'hui 136 villes et pays, a été attribué au Pays du Revermont par le Ministre de la Culture et de la Communication. Le Pays du Revermont, ce sont 60 communes rurales (habitées par 22 000 personnes), qui s'étirent autour de trois bourgs déjà classés Petites Cités Comtoises de Caractère, Poligny, Arbois et Salins-les-Bains. Entre plaines et montagnes, le Revermont est composé de villages typés, de vignobles et de plateaux. Il constitue les premiers contreforts des montagnes du Jura. Il est également célèbre pour ses spectaculaires reculées calcaires, ses villages vigneronnes, ses églises classées, ses couvents, ses forts et ses châteaux construits jadis pour protéger les voies du sel.

Contact presse : Pays du Revermont Poligny-Arbois-Salins  
Isabelle CARDON-FOURNIER - Directrice  
Tél : 03.84.73.77.58 - [i.cardon-fournier.revermont@orange.fr](mailto:i.cardon-fournier.revermont@orange.fr)

### La Grande Saline de Salins-les-Bains classée au patrimoine mondial de l'UNESCO

Désormais, la Grande Saline figure aux côtés des chefs d'œuvres mondiaux de l'architecture. Cette « usine-cathédrale » nous apporte un témoignage rare, qui a été jugé par l'UNESCO "universel et exceptionnel". Ce classement vient compléter celui de la Saline Royale d'Arc-et-Senans (Doubs). C'est la plus haute distinction pour un monument et une première en France, puisque jusqu'alors, aucun site relevant du patrimoine industriel n'avait obtenu une telle distinction. La Grande Saline constitue un ensemble architectural remarquable qui repose sur des galeries voûtées du XIII<sup>e</sup> siècle comprenant 3 bâtiments : magasins à sel, bâtiment du puits d'Amont et ancien logement. Afin de permettre aux visiteurs d'appréhender les lieux dans leur ensemble, un nouveau musée consacré au sel et à son exploitation a ouvert ses portes. Installé dans les bâtiments historiques de la Saline, il offre une lecture complète et immédiate du processus de fabrication, du captage des eaux salées au conditionnement du sel.

Contact presse : Musées des techniques et cultures comtoises  
Estelle Morfin - Responsable du département des publics et des relations presse - Tél. 03 84 73 22 04  
[e.morfin@musees-des-techniques.org](mailto:e.morfin@musees-des-techniques.org)  
[www.musees-des-techniques.org](http://www.musees-des-techniques.org)

### La Maison de la Haute-Seille, mise en scène d'un territoire et d'un vin d'exception

Ancienne hostellerie de l'Abbaye perchée au sommet de l'éperon rocheux de Château-Chalon, la Maison de la Haute-Seille vous entraîne vers une découverte ludique et interactive d'un territoire remarquable, façonné au cours des temps géologiques. Vignobles et reculées, grottes et cascades, abbayes et châteaux, vins et fromages, cabanes de bergers et ateliers d'artistes, sentiers de randonnées et cours d'eau... Tous les trésors des Coteaux de la Haute-Seille se révèlent à vous durant la visite. Petits et grands pourront s'attarder dans les espaces thématiques à la rencontre des personnages qui ont fait l'histoire du pays et comprendre, en toute simplicité, l'évolution de son incroyable patrimoine naturel.

Le clou du spectacle : la projection du film «Le Mystère du Vin Jaune» dans une magnifique cave voûtée.

Contact presse : Aurélie Guyomarc'h - Responsable de l'Office de Tourisme des Coteaux de la Haute Seille  
Tél : 03 84 44 62 47  
[www.hautesseille.com](http://www.hautesseille.com) - [infos@hautesseille.com](mailto:infos@hautesseille.com)

### Le Jura fête le 1100<sup>ème</sup> anniversaire de Cluny

L'apport du Jura dans la fondation de la célèbre abbaye de Cluny a été déterminant. En 909, l'abbé Bernon, accompagné de douze moines des deux abbayes de Baume-les-Messieurs et Gigny-sur-Suran répond à l'invitation de Guillaume 1er et part fonder l'abbaye bénédictine de Cluny. Plus tard, au XV<sup>e</sup> siècle, Dole sera le siège d'un des trois collèges en France pour les novices clunisiens. Il était donc tout naturel que ces trois cités jurassiennes prennent une place importante parmi les 150 manifestations célébrant à travers toute l'Europe le 1100<sup>ème</sup> anniversaire de la fondation de Cluny. Point de départ des célébrations anniversaires, les abbayes de Baume-les-Messieurs et de Gigny-sur-Suran vivront durant l'année 2010 au rythme des festivités de commémoration.

Contact presse : Conseil Général du Jura  
Tél : 03 84 87 42 91 - [www.juramusees.com](http://www.juramusees.com)

Comité Départemental du Tourisme du Jura  
BP 80458 – 39006 Lons-le-Saunier Cedex  
Informations touristiques et réservation  
Tél. 03 84 87 08 88 – [www.jura-tourism.com](http://www.jura-tourism.com)

# 8

## Conquérir la Franche-Comté et le Jura

**P**remière 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, 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 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.

Le Conseil Régional de Franche-Comté soutient la Percée ! Premier partenaire de la Percée du Vin Jaune, il apporte cette année encore, un soutien financier et logistique conséquent (mise en place de trains TER spéciaux, prise en charge de la fabrication de porte-verres et subvention de fonctionnement). Le Conseil Général du Jura soutient lui aussi la Percée du Vin Jaune.

### 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](mailto:info@franche-comte.org)  
[www.franche-comte.org](http://www.franche-comte.org)

# 9

## Rassembler

**C**haque année pour la Percée du Vin Jaune et les Ambassadeurs, c'est une nouvelle aventure qui commence. Dès l'été, c'est parti pour la prochaine édition, choix de l'affiche, des flyers, recrutement des quelque 700 bénévoles indispensables au bon déroulement de la fête. Cette grande équipe soudée et déterminée met tout en œuvre pour que la fête soit belle !

Une édition est toujours unique puisque la fête se déroule chaque année dans un village différent et est dirigée par un nouveau président.

Les Ambassadeurs des Vins Jaunes l'ont voulu ainsi, chaque partie du vignoble est mise en avant au fil des ans, valorisée par un vigneron local.

Être à la tête d'une manifestation d'une telle ampleur

n'est pas une mince affaire. Pour l'édition 2010, c'est Michel Thibaut qui assume ce rôle.

Vigneron associé du Domaine Morel-Thibaut à Poligny, il connaît parfaitement la Percée et la ville. Pour lui la Percée c'est avant tout un magnifique challenge et une belle occasion de rencontrer des gens, de promouvoir Poligny et les produits de la région.

Cette édition, il souhaite la placer sous le signe de l'éducation et de la découverte.

# 10 S'organiser

Programme de la Percée du Vin Jaune :

Samedi 06 Février

12h à 18h

- Ouverture du site
- Ouverture des caveaux
- Concours de cuisine et trophée André Jeunet
- Vente aux enchères de vieux millésimes
- Soirée de la Percée (sur réservation)

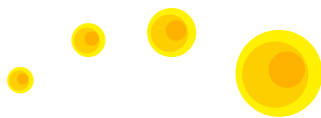
Dimanche 07 Février

09h30 à 18h

- Départ du cortège de vigneron
- Messe et offrande du Vin Jaune
- Cérémonie de la Percée du Vin Jaune. Intronisation et passation du symbole de la Percée.
- Ouverture des caveaux à 12h00
- Démonstration de cuisine

La Percée  
du Vin Jaune

Poligny  
14<sup>e</sup> édition



## Pratiquer la Percée

### Infos pratiques :

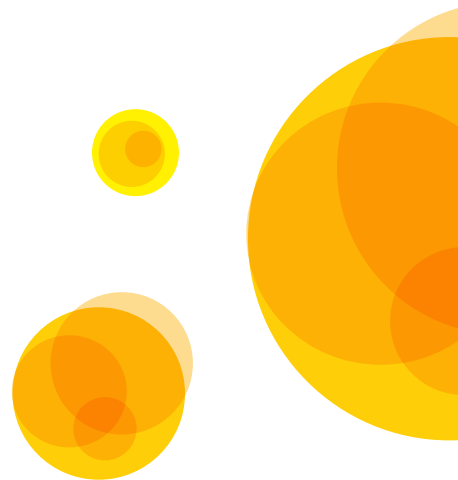
- **Prix d'entrée** : 11 € pour l'accès au site, comprend un verre et 10 tickets de dégustation
- **Accès train** : avec le partenariat de la Région Franche-Comté, des navettes spéciales seront mises en place (plus d'infos sur : [www.ter-sncf.com](http://www.ter-sncf.com))
- **Parking obligatoire**
- **Accès fléché**
- **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](mailto:percee@jura-vins.com)  
Internet : [www.jura-vins.com](http://www.jura-vins.com)

### Réservation hôtelière :

OFFICE DE TOURISME POLIGNY  
ET COMTE DE GRIMONT  
20 place des déportés  
39800 Poligny  
Tél : 03 84 37 24 21  
Fax : 03 84 37 22 37  
Email : [tourisme.poligny@wanadoo.fr](mailto:tourisme.poligny@wanadoo.fr)  
Internet : [www.ville-poligny.fr](http://www.ville-poligny.fr)





Contact presse

Rouge Granit  
38, rue de l'Université - 69007 LYON  
Tél : 04 37 65 08 59 - Fax : 04 37 65 78 41  
[www.rouge-granit.fr](http://www.rouge-granit.fr)