

vins du **Jura**

COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA

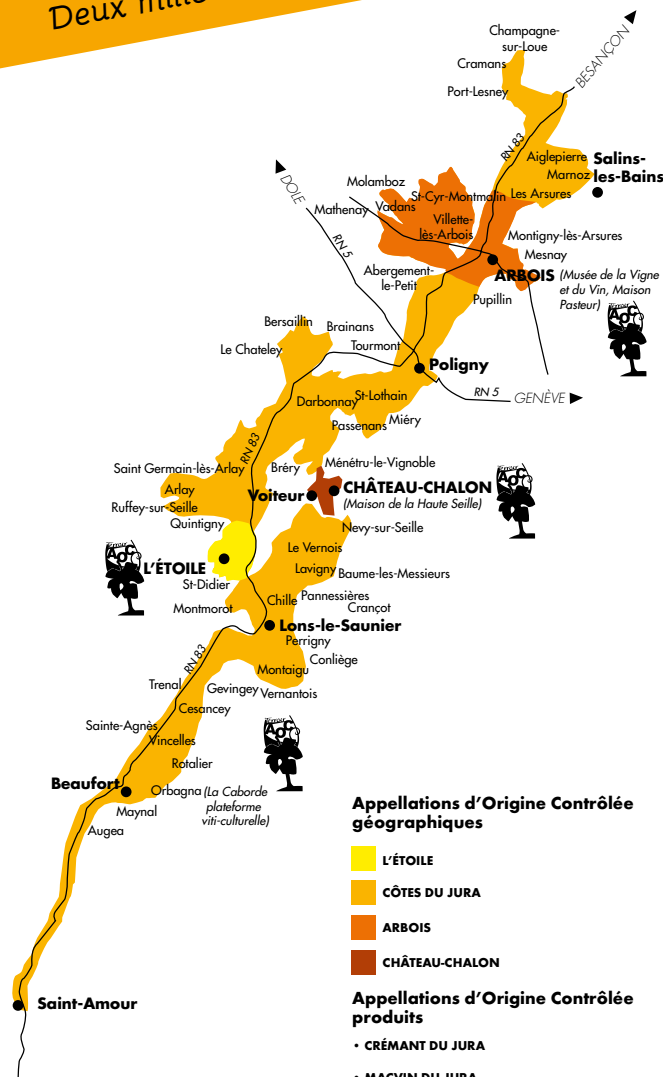


VINS DU JURA

.....
Tout un monde de saveurs
à explorer

VINS DU JURA

Deux mille hectares de caractère



Petit par sa taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres le long du Revermont. Blotti au flanc des premiers contreforts du Jura, il a mille histoires à raconter. Celles de vins effervescents, vifs ou patients, secs ou liquoreux, qui envahissent l'âme de puissantes et délicates saveurs : fruits frais ou confits, épices et marmelades, fleurs et biscuits, thé ou Comté... De chaque gouttelette s'échappent des trésors, effluves d'ici et d'ailleurs, parfums d'inattendu et de mystère. Habillés de robes aux éclats d'or ou de rubis, les vins du Jura cultivent leurs secrets, nourris de terroirs et de traditions, de savoir-faire et de passion. Singuliers, généreux, exotiques, suaves, doux, sauvages, subtils, harmonieux, légers ou puissants... Et vous, comment les aimerez-vous ?

LE VIGNOBLE

Aux sept AOC

En 1936, les vins du Jura obtenaient la première Appellation d'Origine Contrôlée historique française à Arbois. Depuis, six autres AOC sont venues récompenser le travail passionné des viticulteurs jurassiens. Au début du XX^e siècle, après l'anéantissement des vignes par les pucerons ravageurs du phylloxera, ils ont patiemment recréé un vignoble de grande qualité, respectueux des pratiques traditionnelles. Aujourd'hui, quatre AOC géographiques et trois AOC « produits » distinguent les vins du Jura. Elles garantissent leur élaboration authentique, rigoureuse et soucieuse de l'environnement.

AOC Arbois, pionnière

L'Appellation Arbois est la plus ancienne et la plus étendue des quatre AOC géographiques. Son nom viendrait des mots celtes « ar » et « bois » qui signifient

« terre fertile ». Renommée pour ses vins rouges lumineux et élégants, elle se décline dans toute la gamme des vins du Jura.

AOC Côtes du Jura, diversifiée

Née en 1937, l'AOC Côtes du Jura est omniprésente du nord au sud du vignoble, sur des terroirs multiples et contrastés. Deuxième AOC jurassienne en matière de production, elle joue avec les

cinq cépages présents dans le Jura. Toute la gamme des vins du Jura est représentée, mais les blancs dominent, tranquilles ou effervescents, avec des vins ronds, fruités et généreux.

AOC L'Étoile, céleste

Son nom en soi est une légende. Il ferait référence à la présence d'innombrables petites étoiles fossiles appelées pentacrines et caractéristiques de son terroir... ou bien à la disposition en étoile

des cinq collines qui entourent le village. Cette AOC produit depuis 1937 des vins blancs d'exception, y compris le Vin Jaune et le Vin de Paille. Le cépage Chardonnay y est roi, seul ou marié au Savagnin.

AOC Château-Chalon, exclusive

Depuis 1937, cette AOC produit l'un des plus grands vins du monde. Issu uniquement du cépage Savagnin, le Vin Jaune fait ici cavalier seul. Le nectar à la robe d'or ne dévoile son incomparable

caractère qu'après une longue maturation, particulièrement surveillée. La production peut même être interrompue une année si la qualité des raisins n'est pas jugée optimale.

Trois AOC « produits » issues d'une longue tradition : Macvin du Jura, Crémant du Jura et Marc du Jura

La première, obtenue en 1991, distingue l'un des plus grands vins de liqueur français : le Macvin du Jura. Blanc la plupart du temps, il peut aussi être rouge ou rosé. Bénéficiant d'une AOC depuis 1995, le Crémant du Jura est un vin effervescent et festif qui est produit sur l'ensemble du vignoble. Dernière AOC en date, l'appellation Marc du Jura encadre la production de l'eau-de-vie de Marc distillé.

CINQ CÉPAGES

Et mille saveurs

D'une extraordinaire diversité aromatique et gustative, les vins du Jura sont élaborés à partir de cinq variétés différentes de plants de vigne : Chardonnay, Savagnin, Poulsard ou Ploussard, Trousseau et Pinot noir. Ces cinq cépages s'expriment de façon infiniment nuancée selon la morphologie du relief, le microclimat propre au terroir qui les accueille ou les subtiles alliances qui peuvent être orchestrées entre eux.



Le Chardonnay, floral et élégant

Bourguignon d'origine mais cultivé dans le Jura depuis le X^e siècle, le Chardonnay est devenu un enfant du pays. Ses grandes facultés d'adaptation en font le cépage le plus répandu. Présent sur des sols

calcaires et des terres légères, il donne des vins blancs floraux aux arômes d'agrumes, pêche et fleurs blanches, mais aussi noisette ou amande grillée en association avec le Savagnin.

Le Savagnin, suave et intense

Typiquement jurassien, le Savagnin s'épanouit sur les marnes grises du Jura et mûrit lentement. Exigeant et patient, il est le cépage roi pour l'élevage de type oxydatif, ou « sous voile ». Il donne des

vins blancs puissants aux arômes complexes : beurre frais, sous-bois, amande, noix, épices... Ouillé, il s'exprime sur des notes minérales de citron et de fleurs blanches.

Le Poulsard, lumineux et fruité

Ce cépage autochtone ancien, également nommé Ploussard, apprécie les terres fortes, marneuses ou argileuses. C'est le second cépage le plus répandu après le Chardonnay. Ses grains

à jus blanc et à peau fine donnent des vins rouges friands et gouleyants, aux accents de petits fruits rouges et à l'étonnante robe rubis clair.

Le Pinot noir, souple et corsé

Souvent utilisé en association pour ses qualités gustatives et de garde, le Pinot noir est également apprécié en monocépage. Implanté depuis le XV^e siècle sur des sols

graveleux, il arrive souvent le premier à maturité. Il donne des vins rouges à la robe soutenue, avec des notes de sous-bois, de cerise et de fruits sauvages.

Le Trousseau, rare et surprenant

Cépage tardif et exigeant d'origine comtoise, le Trousseau requiert des sols plus légers, graveleux et chauds. Une fois vinifié, il

développe des saveurs intenses, poivrées, épicées et des accents de fruits rouges.

CRÉMANT du Jura

Festif et délicat

Dans le Jura, c'est le premier bouchon qui saute lorsqu'il y a un événement à fêter. Issu d'une tradition très ancienne de production de vins effervescents, il fait l'objet de toutes les attentions lors de son élaboration.



L'art de la bulle

Depuis l'obtention de son AOC en 1995, le Crémant du Jura n'a cessé de voir sa production augmenter. Vin festif par excellence, il accompagne volontiers l'apéritif, les cocktails ou les desserts. Les cinq cépages jurassiens peuvent entrer dans sa composition. Les vignerons les assemblent de façon originale en fonction de leur inspiration et de leur sensibilité. L'AOC impose que les raisins soient vendangés à la main, transportés dans des caisses percées pour que le jus ne s'oxyde pas, puis pressurés par grappes entières. La méthode d'élaboration remonte à la fin du XVIII^e. Elle consiste à effectuer une seconde fermentation en bouteille, après la première fermentation alcoolique en cuve ou en tonneau.

ROBE : claire et brillante, traversée de bulles dansantes.

BOUQUET : notes florales d'aubépine, chèvrefeuille, tilleul, arômes toastés et de fruits à chair blanche.

EN BOUCHE : attaque franche et festive grâce aux fines bulles qui charment le palais. Un équilibre fruité tout en finesse.

SERVICE : frappé, entre 5 et 8°C.

Le Crémant voit la vie en rose

Le blanc n'est pas la seule couleur du Crémant du Jura. Dans sa version rosée, il se compose obligatoirement d'au moins 50 % de Poulsard, Trousseau et Pinot noir, en assemblage ou non. Ses arômes rappellent les petits fruits rouges. Parfait à l'apéritif, avec une soupe de fraises au printemps, ou pour accompagner des filets de poisson travaillés avec des épices douces comme le tandoori.

LES VINS ROUGES du Jura

.....
Trésors méconnus

Éclatants, friands, délicats, étonnants... Encore peu connus du grand public, les vins rouges du Jura ont pourtant plus d'un tour dans leur robe et de quoi émerveiller les palais curieux. De l'apéritif au dessert, ils savent se montrer généreux, gracieux, tout en rondeur et en finesse.



Le Poulsard

.....

Gouleyant et friand, le Poulsard a une belle couleur pastel liée à la finesse de sa peau qui le ferait passer pour un rosé, jusqu'à ce qu'on y ait goûté. Allié subtil, il accompagne aussi bien une assiette de charcuterie ou une saucisse de Morteau qu'un plat exotique. Le vin de tout un repas !

Le Trousseau

.....

Riche et tannique, ce vin élégant et parfumé relève avec vivacité les viandes grillées, petits gibiers en sauce ou fromages affinés.

Le Pinot noir

.....

Coloré et charpenté, le Pinot noir a un caractère qui se prête aux alliances. On le retrouve souvent marié aux typiques Poulsard et Trousseau. Il s'accorde harmonieusement avec des viandes rouges grillées ou en sauce.

ROBE : rouge pastel, avec des reflets rubis clair.

BOUQUET : grande douceur aromatique, à la fois fruitée, épicée et fleurie. Notes de cerises, cassis, mûres, prunelles et poivre frais.

EN BOUCHE : attaque vive, tanins souples et enveloppants. Finale équilibrée et épicée.

SERVICE : entre 11 et 13°C.
À déguster dans les 5 à 8 ans.

ROBE : rouge rubis plus ou moins intense.

BOUQUET : arômes de baies rouges, épices, poivre frais moulu, notes florales de pivoine ou de violette.

EN BOUCHE : attaque fraîche, belle structure, équilibre parfait. Surprenantes notes acidulées de fruits rouges légèrement épicés.

SERVICE : entre 13 et 16°C.
À déguster dans les 10 ans.

ROBE : rouge rubis, profonde et lumineuse.

BOUQUET : parfums de fruits rouges, cerise, framboise, cassis, myrtille, soutenus par une note épicée.

EN BOUCHE : riche et complexe, tanins souples.

SERVICE : entre 13 et 15°C.

Rosés, le goût de l'été

.....

Servis frais, entre 8 et 10°C, en apéritif, à l'occasion d'un barbecue ou avec des desserts fruités, les rosés du Jura ont le vent en poupe. Leur couleur rosée plus ou moins claire s'obtient en laissant très peu macérer le jus au contact de la peau des raisins issus du cépage Poulsard seul ou assemblé au Pinot noir et au Trousseau.

LES VINS BLANCS du Jura

Princes du Jura

La personnalité des vins blancs du Jura les rend uniques et inoubliables. Issus des seuls cépages Chardonnay et Savagnin, en monocépage ou en assemblage, ils se distinguent pourtant par une impressionnante diversité aromatique. Qu'ils soient « floraux » ou « tradition », en fonction de leur méthode d'élevage, ils ne laissent jamais indifférent et subliment délicatement les plats d'ici ou d'ailleurs.



« Floraux » et raffinés

Les vins blancs floraux, majoritairement issus du Chardonnay, sont le fruit d'un élevage classique. Pour éviter tout contact avec l'air, les vignerons « ouillent » leurs fûts en les remplissant à mesure que le niveau baisse, sous l'effet de l'évaporation naturelle du vin. Fins, élégants et minéraux, ils se rehaussent d'effluves exotiques lorsqu'ils sont composés à partir de Savagnin. Ils accompagnent idéalement une quiche, un gratin, ou un poisson grillé.

« Tradition » et puissants

Dans le Jura, les vignerons élaborent aussi des vins sans ouillage, laissant un vide d'air s'installer naturellement dans les fûts. Un voile de levures se forme alors à la surface, nourrissant le vin d'arômes particuliers et intenses. Ainsi vinifié, le cépage Savagnin exprime pleinement toute la typicité du terroir jurassien. Il est souvent associé au Chardonnay, qui donne aux blancs « tradition » une touche de finesse. Ils se marient à merveille avec une crémeuse poêlée d'escargots, de la viande blanche, des crustacés, mais gardez-en pour le fromage !

ROBE : jaune paille clair, limpide et brillante.

BOUQUET : notes fraîches d'aubépine, acacia, tilleul, fruits à chair blanche, silex, mais aussi ananas frais, litchi, beurre frais.

EN BOUCHE : attaque vive et puissante. Les arômes du nez s'expriment un à un, dessinant un équilibre alliant finesse et fraîcheur.

SERVICE : entre 10 et 13°C.

ROBE : jaune d'or éclatant, dont l'intensité augmente avec l'âge.

BOUQUET : effluves caractéristiques de noix fraîche, gingembre, curry, amande, noisette, champignons.

EN BOUCHE : compromis rare de finesse et de puissance, avec une longueur en bouche remarquable. Surprenants arômes de noisette, amande ou Comté.

SERVICE : entre 12 et 15°C.

LE VIN JAUNE

D'or et de lumière

De son intense couleur jaune dorée, il a gardé le nom. Le Vin Jaune, également appelé « or du Jura », est considéré comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde. On dit qu'il s'apprécie d'abord avec les yeux, mais la suite est tout autant spectaculaire. Réalisé exclusivement à partir de Savagnin, il ne révèle ses exceptionnelles qualités aromatiques qu'après une longue et mystérieuse métamorphose.



L'alchimie secrète

Natif de Château-Chalon, le Vin Jaune est encore le roi incontesté de cette appellation. Mais il est également produit en AOC Arbois, L'Étoile et en Côtes du Jura. Pour devenir trésor, il fait l'objet d'un élevage spécifique, dit « sous voile ». Une fois la fermentation achevée, il est conservé au minimum six ans et trois mois en fût de chêne, sans intervention de la part du vigneron. Ce procédé, qui respecte l'évaporation naturelle du vin, provoque la création d'une fine pellicule de levures en surface. C'est elle qui, patiemment, nourrit le vin du fameux « goût jaune » : arômes complexes de noix, noisette, amande, épices... À la fin de son vieillissement, le nectar obtenu est mis en bouteille dans un « clavelin » de 62 centilitres (volume restant d'un litre de Savagnin après élevage), flacon spécifiquement créé pour lui. Ce vin sec et puissant fait des merveilles avec le temps, mais il se déguste volontiers à tout moment, de l'apéritif au dessert : Comté, gougères, croûte aux champignons, volailles, viandes blanches et poissons à la crème et au Vin Jaune, escargots, écrevisses, risotto, plats exotiques et épicés, plats de fromages comtois, gâteau aux noix.

ROBE : jaune d'or étincelant, lumineux, avec des reflets bronze ou cuivrés.

BOUQUET : arômes complexes de noix, noisette, amande verte, sous-bois, épices exotiques.

EN BOUCHE : attaque puissante, riche et complexe puis démonstration d'arômes d'une ampleur extraordinaire au palais : noix fraîche, pomme verte, fruits secs, curry, safran, gingembre.

SERVICE : chambré entre 14 et 16°C, éventuellement carafé, quelques heures après l'avoir débouché.

Percée du Vin Jaune

Chaque premier week-end de février, la plus grande fête viticole de France célèbre le nouveau millésime. C'est l'heure de la « Percée du Vin Jaune » !

www.percee-du-vin-jaune.com

 [perceeduvinjaune](https://www.instagram.com/perceeduvinjaune)

 [PerceeDuVinJaune](https://www.facebook.com/PerceeDuVinJaune)



LE VIN DE PAILLE

.....
Douceur et volupté

Nectar de douceur et de volupté, le Vin de Paille est élaboré à partir des plus belles grappes du vignoble jurassien, selon une technique traditionnelle transmise de génération en génération. C'est un vin liquoreux, naturellement doux. Ses arômes incomparables, confits et exotiques, sont le fruit d'un assemblage propre à chaque vigneron.



Élaboration sélective

.....

Pour voir le jour, le Vin de Paille suit un cahier des charges bien précis, car il a besoin d'attentions et de gestes tendres. Le traitement de faveur débute pendant les vendanges, les plus beaux raisins de Chardonnay, Savagnin, Poulsard et Trousseau étant sélectionnés et mis de côté pour son élaboration. Les grappes sont ensuite disposées sur des claies ou suspendues dans un local aéré pendant environ trois mois. Après cette lente déshydratation, les baies naturellement gorgées de sucres sont pressées. Le goût obtenu fermente, jusqu'à atteindre un degré d'alcool compris entre 14,5° et 17°. Il doit encore patienter trois ans en fût. Il dévoile alors des saveurs riches et complexes de fruits confits, miel, caramel et marmelade. Le flamboyant élixir a longtemps été utilisé comme fortifiant naturel, pour ses vertus énergétiques. Aujourd'hui, celui que l'on considère comme l'un des plus beaux vins du monde, ensorcelle avec bonheur les apéritifs, le foie gras et les desserts.

ROBE : brillante, allant du caramel blond au jaune doré intense et tirant parfois sur l'acajou ou l'ambre.

BOUQUET : notes fruitées explosives de confit d'orange, abricot sec, coing, ananas, dattes, thé, épices, miel.

EN BOUCHE : belle harmonie entre le sucre et l'acidité, entre la légèreté et la densité.

SERVICE : frais, entre 6 et 8°C.

La Pressée du Vin de Paille

Fin janvier, dans le Jura, c'est l'heure de fêter la « Pressée du Vin de Paille ».

www.jura-vins.com

 [vins_du_jura](#)  [juravins](#)



© Jérôme Genée

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.



Un savoir-faire de légende

Blanc, rouge ou rosé, le Macvin du Jura se joue des couleurs. Il est issu d'un savant mélange hérité du XIV^e siècle, dont le procédé de fabrication est transmis de génération en génération. Il s'agit de stopper la fermentation alcoolique du jus de raisin tout juste pressé, en ajoutant au moût un tiers de Marc du Jura. Bénéficiant d'un repos minimum de douze mois en fût de chêne, le Macvin acquiert alors tout son panache. S'il présente obligatoirement entre 16° et 22° d'alcool, son goût et sa puissance varient en fonction des cépages utilisés. Élaboré à partir de Savagnin ou de Chardonnay, il exhale des arômes de raisins secs, de pruneau cuit ou de fruits confits. Et lorsque le Poulsard, le Trousseau ou le Pinot noir s'invitent, de surprenantes notes de fruits rouges font leur apparition. Le Macvin du Jura se sert principalement à l'apéritif, mais accompagne aussi à merveille les desserts chocolatés et glacés.

ROBE : jaune d'or profonde à ambrée, rosée à rouge rubis.

BOUQUET : surprenant et complexe, délivrant des notes de raisins secs, caramel, miel, épices, mais encore de cerises et de mûres pour les rosés et les rouges.

EN BOUCHE : fruité, riche et complexe.

SERVICE : entre 6 et 8°C.
À déguster dans les 2 à 4 ans.

Miam, du Macvin !

Découvrez et testez ma crème brûlée au Macvin du Jura sur notre site internet www.jura-vins.com

 [vins_du_jura](https://www.instagram.com/vins_du_jura)  [juravins](https://www.facebook.com/juravins)



© Jérôme Genée

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.



L'exquis elixir

Désormais soumis à un cahier des charges très strict, le Marc du Jura a l'obligation d'être entièrement élaboré à partir des cépages historiques jurassiens : Savagnin, Chardonnay, Poulsard, Trousseau et Pinot noir. Le marc est d'abord obtenu par pressurage des raisins. Il est constitué de tout ce qui reste après la sélection du jus : les pellicules, les pépins et la rafle. Après avoir fermenté, le marc subit une distillation dans un alambic. Il vieillit ensuite sous bois pendant au moins deux ans. Un vieillissement plus long lui permet d'exprimer davantage de rondeur et de complexité. Il se marie avec un grand nombre de desserts, sorbets et gâteaux.

ROBE : jaune paille, ambrée, limpide et brillante.

BOUQUET : grande finesse où dominent les arômes de fruits secs, raisins confits, ainsi que des nuances boisées et vanillées.

EN BOUCHE : attaque puissante et persistante, note vanillée torréfiée, épicée et poivrée.

SERVICE : frais à tempéré. Se conserve pendant 50 ans et plus.

La métaphysique des tubes

Pour en savoir plus sur les secrets de fabrication de cette Appellation d'Origine Contrôlée made in Jura, rendez-vous sur :

www.jura-vins.com

 [vins_du_jura](#)  [juravins](#)



INSPIRATIONS gourmandes

Mariages gagnants

	CRÉMANT DU JURA	VINS ROSÉS	VINS ROUGES	VINS BLANCS FLORAUX	VINS BLANCS TRADITION	VIN JAUNE	VIN DE PAILLE	MACVIN DU JURA	MARC DU JURA
Apéritif	●	●	●	●	●	●	●	●	
Charcuterie, fumés, saucisses de Morteau			●						
Quiches, soufflés			●	●	●				
Poissons grillés, crustacés	●		●	●		●			
Cuisine exotique	●		●		●	●			
Viandes blanches			●	●	●	●			
Viandes et poissons crémés, champignons			●		●	●			
Grillades		●	●						
Viandes rouges, gibier			●						
Comté, Mont d'Or, Morbier			●	●	●	●			
Fromages persillés, Bleu de Gex					●	●	●	●	
Desserts, chocolats	●	●	●			●	●	●	●
Digestif							●	●	
Servir à	6°	8°	13°	11°	13°	16°	8°	8°	14°

Quand dégustation rime avec...

Prévention ! Lors de la dégustation, pensez à recracher. Des crachoirs sont toujours à disposition chez les cavistes et les vignerons. N'hésitez pas à vous éthylotester si vous avez le moindre doute avant de reprendre le volant.

Initiation ! Buvez doucement, pour prendre le temps de découvrir les arômes du vin. Intéressez-vous au vin que vous dégustez, avec tous vos sens, il n'en sera que meilleur. Et n'hésitez pas à poser vos questions au vigneron qui sera ravi de pouvoir partager sa passion avec vous.

Modération ! Gardez vos repères, les repères de consommation (2 verres maximum par jour et pas tous les jours) permettent de faire le choix d'une consommation à moindre risque pour sa santé.

Les vins du Jura... vus par vous !

Les vins du Jura, c'est encore meilleur de les déguster ensemble, autour de bons petits plats et d'associations mets/vins inédites ou classiques. Quatre passionnés, Marine, Clélia, Laure et Rémy, partagent dans ce guide leurs idées pour décliner de mille et une façons les saveurs du terroir jurassien. Recettes salées simples ou plus élaborées, desserts insolites, cocktails bien frappés : laissez-vous inspirer ! Et rendez-vous sur la rubrique « Inspirations Gourmandes » du site des vins du Jura : www.jura-vins.com

Vos recettes

Gaufres surprises

Muffins jurassiens

Poulet au Vin Jaune et aux morilles

Par Marine du blog delice-yeux.over-blog.com

Lieu au vin blanc du Jura et à la moutarde

Tiramisu aux pommes et au Vin de Paille

Par Clélia du blog revelationsgourmandes.com

Cake forestier au vin blanc du Jura

Financiers au vin blanc du Jura et aux framboises

Tarte aux noix et au Macvin du Jura

Par Laure du blog popotesetcocottes.fr

Cocktail « Le Grand Jura » au Marc du Jura

Cocktail « Les Secrets des Marnes Blanches »
au Macvin et Crémant du Jura

Par Rémy, chef barman du Florian, à Lyon : le-florian.fr



SALÉ

Gaufres surprises

Au vin blanc, bacon, Comté et oignons



Pour 16 à 18 petites gaufres

4 œufs – 400 g de farine – 125 g de beurre fondu – 1 sachet de levure chimique – 20 cl de lait – 10 cl de vin blanc du Jura (Chardonnay floral) – sel – poivre – 200 g d'allumettes de bacon – 2 oignons – 100 g de Comté râpé

- Mélanger la farine et la levure chimique. Dans un second saladier, mélanger le lait, le beurre fondu refroidi, le vin blanc du Jura et les jaunes d'œufs. Ajouter dans ce mélange la farine et la levure et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Assaisonner la pâte.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation. Laisser reposer la pâte au frais pendant 2h.
- 2h plus tard, éplucher et émincer finement les oignons. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Lorsque les oignons sont fondants, ajouter les allumettes de bacon. Laisser revenir quelques minutes puis ajouter cette garniture ainsi que le Comté râpé à la pâte à gaufres. Faire chauffer et huiler le gaufrier et cuire les gaufres jusqu'à épuisement de la pâte.

À déguster en entrée avec une salade ou coupées en petits carrés pour l'apéritif.

SALÉ

Muffins jurassiens

Au vin blanc, saucisse de Montbéliard, noix et Comté



Pour une quinzaine de muffins

3 œufs – 160 g de farine – 1/2 sachet de levure chimique – 10 cl de lait – 6 cl de vin blanc du Jura (Chardonnay floral) – 5 cl d'huile de noix – 50 g de Comté râpé – 100 g de saucisse de Montbéliard – 30 g de noix – sel – poivre

- Plonger la saucisse de Montbéliard dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire une vingtaine de minutes.
- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Dans un saladier, mélanger les œufs, le lait, l'huile de noix et le vin blanc du Jura. Ajouter ensuite la farine et la levure. Remuer jusqu'à obtenir une pâte homogène. Saler (avec modération, à cause de la saucisse et du fromage) et poivrer.
- Couper la saucisse en dés, hacher grossièrement les noix et les ajouter à la préparation. Ajouter enfin le Comté râpé et remuer une dernière fois.
- Répartir la pâte dans des moules à muffins et enfourner pour 25 à 30 min à 180°C (th. 6).

SALÉ

Cake forestier

Au vin blanc, bacon, noix et champignons



Pour 8 personnes

150 g de lardons de bacon – 100 g de champignons de Paris frais – 50 g de noix – 15 cl de vin blanc du Jura (Chardonnay floral) – 3 cuillères à soupe de crème – 2 cuillères à soupe de moutarde – 4 œufs – 250 g de farine – 1 sachet de levure – 1 pincée de sel

- Couper les champignons en tranches fines. Les faire réduire 10 min dans une poêle à couvert, avec une pincée de sel.
- Laisser refroidir.
- Concasser grossièrement les noix.
- Préchauffer le four à 120°C (th. 4).
- Mélanger les œufs avec la crème, la moutarde et le vin blanc du Jura. Ajouter la farine, la levure et le sel.
- Lorsque la pâte est homogène, incorporer le bacon, les champignons et les noix.
- Beurrer un moule à cake. Y verser la préparation et la faire cuire au four à 150°C (th. 5) pendant 1h15.

SALÉ

Poulet au Vin Jaune

Et aux morilles



Pour 6 à 8 personnes

1 beau poulet de Bresse coupé en morceaux – 1 oignon – 1/2 bouteille de vin blanc du Jura (Chardonnay floral) – 40 g de morilles sèches – 80 cl de crème fraîche entière – 10 cl de Vin Jaune du Jura – 1 cuillère à soupe de Maïzena – huile d'olive – sel – poivre

- Faire tremper les morilles dans de l'eau chaude (non bouillante) pendant 2h. Faire revenir les morceaux de poulet dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive. Ajouter l'oignon émincé puis saler et poivrer. Laisser dorer les morceaux puis déglacer avec une demi-bouteille de vin blanc du Jura. Recouvrir et laisser cuire environ 1h.
- Laver soigneusement les morilles (en gardant l'eau de trempage) puis passer l'eau de trempage afin d'enlever les impuretés. Verser cette eau dans une casserole pour y cuire les morilles pendant 5 min. Dans une casserole, verser la crème fraîche puis les morilles avec ce qu'il reste de l'eau de trempage, assaisonner et laisser cuire pendant 20 min environ.
- Au moment de servir, délayer la Maïzena avec une louche de crème puis mélanger le tout en portant à ébullition. Remuer jusqu'à obtenir une sauce onctueuse et rectifier l'assaisonnement si besoin. Lorsque la sauce est prête, stopper la cuisson et verser le Vin Jaune. Verser la sauce sur le poulet chaud et servir immédiatement. Accompagner d'un gratin de pommes de terre au Comté ou de riz blanc.

Lieu au vin blanc

SALÉ

Et à la moutarde



Pour 2 personnes

2 filets de poisson blanc (colin, lieu, merlan...) – 3 poireaux – 3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne – 3 cuillères à soupe de jus de citron – 20 cl de vin blanc du Jura (Chardonnay floral) – 1 échalote – 10 g de beurre – 10 cl de crème fraîche – fines herbes – sel – poivre

- Emincer l'échalote.
- Laver les poireaux soigneusement sous l'eau froide et les ciseler très finement.
- Dans une poêle, faire revenir l'échalote avec un peu de beurre puis ajouter les poireaux ciselés. Saler et poivrer.
- Faire cuire à feu vif pendant environ 5 min, baisser ensuite à feu doux, verser 15 cl de vin blanc du Jura, la crème fraîche, parsemer d'une pincée de fines herbes, puis couvrir et laisser mijoter 15 à 20 min.
- Pendant ce temps, badigeonner les filets de moutarde et les faire revenir 3 min sur chaque face à feu moyen en ajoutant le jus de citron et 5 cl de vin blanc du Jura.
- Sur chaque assiette, disposer un peu de fondue de poireaux et déposer dessus le poisson cuit à la moutarde.

SUCRÉ

Tiramisu

Aux pommes et au Vin de Paille



Pour 4 personnes

4 pommes – 250 g de mascarpone – 16 biscuits à la cuillère – 4 œufs – 50 g de sucre en poudre – 12 cl de Vin de Paille du Jura – cannelle en poudre – 1 noix de beurre – 1 pincée de sel

- Mettre 4 coupes au réfrigérateur. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre dans un récipient jusqu'à blanchiment, puis incorporer le mascarpone et continuer à fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.
- Monter les blancs en neige en ajoutant une pointe de sel pour les rendre bien fermes. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation œufs/sucre/mascarpone. Réserver au frais.
- Éplucher les pommes, les couper en morceaux et les faire revenir 5-6 min à la poêle dans un peu de beurre et 2 cl de Vin de Paille. Récupérer le jus de cuisson de la pomme dans un récipient et y ajouter 10 cl de Vin de Paille.
- Imbiber quelques secondes des biscuits dans le jus puis les déposer au fond de chaque coupe, ajouter une couche de pommes puis une couche de mascarpone. Renouveler l'opération une fois.
- Placer à nouveau les coupes au frais pendant minimum 4h. Avant la dégustation, saupoudrer d'un voile de cannelle à l'aide d'un petit chinois et servir aussitôt.

SUCRÉ

Tarte aux noix

.....
Et au Macvin du Jura



Pour 8 personnes

1 pâte brisée – 300 g de noix décortiquées – 2 cuillères à soupe de Macvin du Jura – 2 œufs – 20 cl de crème semi-épaisse – 120 g de sucre – sel

-
- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
 - Déposer la pâte brisée dans un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette. Le couvrir de papier sulfurisé puis de billes de cuisson (ou de légumes secs). Faire cuire 8 min au four puis réserver.
 - Passer les noix au mixeur pour les concasser grossièrement.
 - Verser la crème dans un saladier, ajouter les œufs entiers, le sucre, le Macvin du Jura et une pincée de sel. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse et onctueuse.
 - Ajouter les noix.
 - Verser cette préparation sur le fond de tarte. La lisser et l'enfourner pour 25 à 30 min à 180°C (th. 6).

SUCRÉ

Financiers

.....
Au vin blanc du Jura et aux framboises



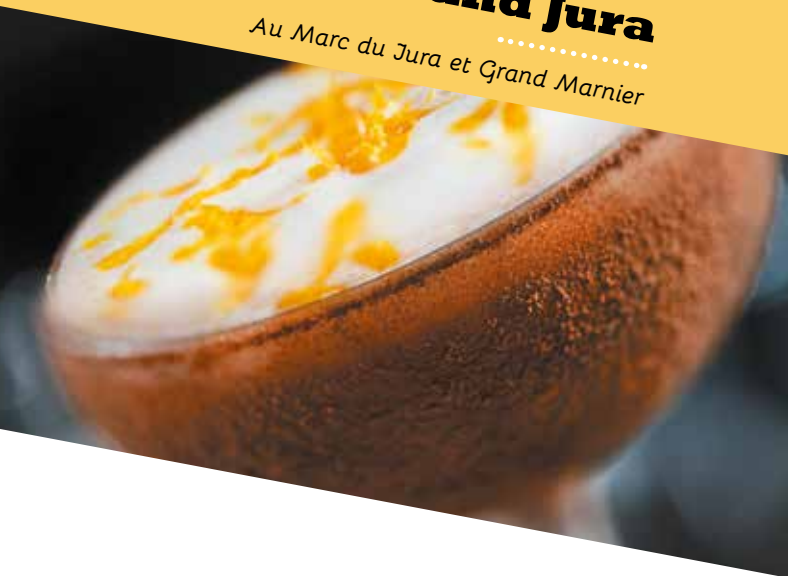
Pour 6 personnes

1 petit bol de framboises – 1 à 2 cuillères à soupe de vin blanc du Jura (Chardonnay floral) – 130 g de sucre glace – 50 g de farine – 50 g de poudre d'amande – 4 blancs d'œufs – 70 g de beurre – 1/2 sachet de levure

-
- Mélanger le sucre glace avec la farine, la poudre d'amande et la levure. Ajouter les blancs d'œufs.
 - Faire fondre le beurre. Le verser doucement sur la pâte tout en mélangeant.
 - Incorporer le vin blanc du Jura, bien mélanger.
 - Réserver au frais pendant 1h.
 - Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
 - Verser la pâte dans des moules à financiers. Déposer quelques framboises dans chaque moule, sans les enfoncer.
 - Faire cuire 10 à 15 min à 180°C (th. 6). Les financiers doivent être à peine dorés.
 - Laisser refroidir avant de démouler.

Le Grand Jura

Au Marc du Jura et Grand Marnier



Pour 1 cocktail

- 30 ml de Marc du Jura
- 40 ml de Grand Marnier Cordon Rouge
- 1 cuillère et demi à café de marmelade d'orange
- 15 ml de blanc d'œuf
- Copeaux de chocolat
- Zestes d'orange rapée

- Mettre tous les ingrédients dans un shaker. Secouer.
- Servir dans un verre à cocktail.
- Décorer avec des copeaux de chocolat et du zeste d'orange râpée.

Les Secrets des «Marnes Blanches»

Au Macvin et Crémant du Jura



Pour 1 cocktail

- 40 ml de Macvin rouge
- 15 ml de Spiced Berry Cordial (La Maison du Whisky)
- 30 ml de purée de framboise
- 3 ou 4 feuilles de menthe
- 15 ml de Martini rosé
- Crémant du Jura
- 2 framboises

- Mettre tous les ingrédients dans un shaker. Secouer.
- Verser dans un verre à cocktail et compléter au Crémant du Jura.
- Décorer avec des feuilles de menthe et deux framboises.

TOUS LES TRÉSORS

Du vignoble jurassien

Le vignoble jurassien, c'est bien plus que des vignes et du vin. C'est un monde de sensations et de saveurs à célébrer au fil des saisons : une gastronomie authentique et généreuse à explorer, des paysages singuliers qui s'offrent langoureusement au regard, des routes et des villages secrets à parcourir en musique, des histoires légendaires à écouter, ou encore des rencontres insolites pour toucher du doigt, mois après mois, toutes les émotions qui font vibrer le terroir du Jura...

Vignoble en fête

Fidèle à l'esprit convivial qui l'anime, le vignoble du Jura est toute l'année le théâtre d'événements festifs, ludiques ou artistiques. Fêtes viticoles traditionnelles, festivals de musique, de cinéma, de littérature ou de BD, fêtes de village, caves ouvertes, soirées dégustation à thème, événements autour des produits et des savoir-faire locaux, salon du vin bio... Les occasions ne manquent pas pour découvrir en s'amusant le charme sans fin du vignoble jurassien.



Vignobles & Découvertes : la marque de la qualité

Depuis 2012, l'ensemble du vignoble jurassien est labellisé « Vignoble et Découverte ». Cette distinction, décernée par les ministères du Tourisme et de l'Agriculture, le classe parmi les grandes destinations touristiques et viticoles françaises. Il garantit la cohésion des acteurs touristiques et viticoles du Jura autour d'un même objectif : offrir une gamme complète de services, visites, activités et événements de qualité autour du vin et du patrimoine local. La qualité remarquable du vignoble du Jura est également reconnue par le prix Destination Européenne d'Excellence (prix EDEN 2008).



Jura, et cætera

Des surprises, des rencontres,
des découvertes, des émotions...
Pour préparer votre voyage au cœur
du vignoble jurassien et ne rien rater
des surprises qui vous attendent,
rendez-vous sur :
www.jura-vins.com
www.jura-tourism.com



Vins du Jura, entrez dans la conversation !



www.instagram.com/vins_du_jura



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

**Ju
ra**
LE DÉPARTEMENT

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE**

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

Photos : Stéphane Godin, Kenjiro Kagami, Philippe Lévy, Xavier Senvolle, Fotolia (A. Lein, Marco Mayer), Shutterstock, Ben Moore, Nicolas Veillon, Marine, Clélia, Laure et Rémy, merci au restaurant Les Caudalies (www.lescaudalies.fr) pour leur accueil.