



vins du
Jura

HISTOIRE, TERROIRS & CÉPAGES

vins du
Jura

Sommaire

"Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres" *L. Pasteur*

CARTE DU VIGNOBLE JURASSIEN _____ P 2

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE JURASSIEN _____ P 4 & 5

HISTOIRE ET TERROIRS _____ P 6 & 8

LES HOMMES CÉLÈBRES _____ P 9

L'AOC ARBOIS _____ P 10 & 11

L'AOC CHÂTEAU-CHALON _____ P 12

L'AOC L'ÉTOILE _____ P 13

L'AOC CÔTES DU JURA _____ P 14

LES AOC MACVIN ET CRÉMANT DU JURA _____ P 15

UNE GAMME QUI SE DÉCLINE
À TOUTES OCCASIONS _____ P 16 & 17

FINESSE ET ÉLÉGANCE DU ROSÉ _____ P 18

VINS ROUGES ET GASTRONOMIE _____ P 19

FLORAUX & TYPÉS, LES BLANCS DU JURA _____ P 20

LE VIN JAUNE... L'OR DE LA TERRE _____ P 22

UN NECTAR DE PATIENCE, LE VIN DE PAILLE _____ P 23





Le site de Chateau-Chalon, berceau du Vin Jaune.

Jura

OU LA GÉNÉROSITÉ D'UN VIGNOBLE PUREMENT AOC

D'UNE SUPERFICIE DE 2 000 HA, LE VIGNOBLE jurassien possède une grande diversité de terroirs. La notoriété des vins du Jura s'appuie depuis toujours sur une image forte de terroir et sur la préservation de pratiques culturelles et œnologiques traditionnelles. À la fin du XIX^e siècle, 20 000 hectares de vigne s'étendaient dans tout le département. Après l'anéantissement du vignoble par le phylloxera, les vigneron jurassiens reconstruisirent avec courage une nouvelle viticulture de qualité. Leurs efforts furent récompensés avec l'obtention de la première AOC à Arbois en 1936. Outre le climat, le sous-sol et les cépages, le savoir-faire du vigneron prend ici une part prépondérante dans les choix de vinification et d'élevage, avec un terroir omniprésent. La diversité est sans doute ce qui caractérise le mieux le vignoble jurassien : 5 cépages, 6 AOC, environ 200 exploitations professionnelles aux profils variés et enfin une riche gamme de produits accompagnant toutes les occasions. Ainsi, vins rouges et rosés, vins blancs et vin Jaune pour les vins tranquilles, mais aussi effervescents (Crémant du Jura), liquoreux (Vin de Paille), mistelles (Macvin du Jura), marcs et autres fines constituent la plus large palette qu'un vignoble puisse offrir. Caractère, richesse et diversité, générosité et typicité... des qualificatifs qui définissent admirablement les vins jurassiens ■



L'église de St Lothain, entourée de vignes.



Reculées et vignobles de Mesnay.



En 1906, les vignerons jurassiens se soulèvent et font la grève de l'impôt.



Histoire et Terroir...

LE MARIAGE HEUREUX D'UN VIGNOBLE UNIQUE

Les vins du Jura sont cités par Pline le Jeune dès l'an 80 de notre ère, puis décrits dans des documents historiques à Arbois dès le x^e siècle, ou encore à Château-Chalon et Salins-les-Bains au xvi^e siècle. Si les prémices de la culture de la vigne dans le Jura nous échappent encore, de nombreux témoignages historiques dignes de foi laissent croire à une origine très ancienne...

LA SÉQUANIE, QUI N'ÉTAIT PAS ENCORE la Franche-Comté, et ses vins, sont évoqués par Pline le Jeune dans son livre d'histoire naturelle en ces termes: "[...] *Ce raisin qui sans apprêt, fournit un vin à saveur de poix, raisin célèbre du Viennois (Autriche), dont s'est enrichie la Séquanie [...]*". Allusion à peine voilée au célèbre cépage savagnin que nous connaissons aujourd'hui? En 1732, un décret limite la liste des cépages autorisés et marque les débuts d'une réglementation qualitative. Ainsi, une bonne partie des vignes, plantées avec des cépages interdits, disparaît. En 1774, une liste de 14 bons plants pour le vin est publiée. Dès lors, cette sélection garantit la qualité et accroît la notoriété des vins jurassiens.

De la Révolution jusqu'à la fin du xix^e siècle, le vignoble se développe continuellement: les propriétaires, nobles et ecclésiastiques, occupent la plupart des sites viticoles aujourd'hui réputés et permettent leur développement.

UN DÉBUT DE SIÈCLE DE POUDRE ET D'IDÉAUX

Au début du xx^e siècle, dans un monde viticole où le meilleur cotoie le pire, les moyens de lutte contre la fraude sont dérisoires. En 1902, Alexis Arpin, secrétaire de la société de viticulture d'Arbois, entre au syndicat national de défense de la viticulture. En 1906, il permet aux vigneron d'Arbois d'obtenir un certificat d'origine garantissant la provenance des vins et de protéger ainsi la marque "vin d'Arbois". Le 23 février de cette même année, alors qu'une loi met fin à la libre circulation des alcools et menace le droit de bouilleurs de crus, les vigneron d'Arbois déclenchent une grève

de l'impôt. Après une prise d'otages des agents du fisc qui fait la Une de la presse nationale, l'administration recule. En 1906 toujours, la première coopérative de vinification de France est créée à Arbois, à l'image des fruitières connues depuis le xix^e siècle pour la fabrication des fromages de Comté.

LES JURASSIENS, PRÉCURSEURS DE LA QUALITÉ

En 1936 et 1937, le Jura obtient 4 Appellations d'Origine Contrôlées: Arbois, Château-Chalon, L'Étoile et Côtes du Jura. En 1970, la vigne ne représente plus que 8 % de la Surface Agricole Utile alors que le Jura possède tous les atouts historiques, géographiques et géologiques pour développer son vignoble. Une relance s'opère alors avec des remembrements comme au Vernois, des replantations en cépages AOC, des contrôles accrus de la qualité, des prêts bancaires avantageux et la création d'une formation viti-vinicole qui facilite l'installation des jeunes. Henri Maire, qui reconstitue d'un seul tenant un vignoble de plus de 300 hectares sur l'AOC Arbois, illustre cette nouvelle ambition pour le vignoble jurassien. Aujourd'hui, les grandes lignes du développement sont établies sur la base de la qualité. Des 20 000 hectares de qualités diverses à la fin du xix^e siècle, le vignoble jurassien se concentre sur une surface actuelle de 2 000 hectares de qualité supérieure ■

POUR EN SAVOIR PLUS

PHYLLOXÉRA: LE JURA AUSSI...

Le phylloxéra n'atteint le Jura qu'en 1879 à Beaufort et à Arbois en 1886. Il se propage par vagues jusqu'en 1895, infectant une vigne puis une autre. En quelques années, le monde viticole français passe de l'euphorie à l'inquiétude puis à la désolation. Finalement, un jurassien, Alexis Millardet (1838 – 1902) pose les principes du greffage des plants sur souches américaines: une découverte fondamentale, pour l'ensemble de la viticulture mondiale.



Les secrets d'un terroir ou les racines d'un vignoble.

Dans la recherche de qualité, les vignerons du Jura ont eu très tôt conscience d'une relation entre la qualité d'un vin et les particularités d'un lieu. Au-delà des composantes quantifiables et analysables du terroir (géologie, pédologie, climat), la place de l'homme au cœur du terroir leur apparaît dans toute son évidence, ce qui explique leur action prémonitoire en faveur des AOC.



Les différentes marnes noires, grise, rouge sont les meilleures terres à vigne du Jura.

UNE GÉOLOGIE ET DES SOLS ORIGINAUX

Dans le Jura, les différentes couches de roches que nous observons en coupe se sont déposées et consolidées depuis plusieurs centaines de millions d'années. Le Revermont se situe au pied du premier plateau jurassien, à l'Est de la plaine de la Bresse. Ce premier plateau est parfois "creusé" par des reculées spectaculaires qui sont transversales aux grandes lignes du relief. Ces vallées sans issue sont souvent des lieux de résurgence des eaux souterraines qui se sont infiltrées dans les failles et les fissures du premier plateau. Le vignoble se localise sur des pentes assez accidentées dont l'altitude varie généralement de 200 à 400 mètres.

L'originalité des terroirs viticoles jurassiens est liée à la nature des terrains et à leur organisation particulière.

Tous les terrains du sous-sol du vignoble jurassien se sont déposés au cours de l'ère secondaire et les marnes (roche meuble composée d'argile et de calcaire) y sont prépondérantes. Marnes « irisées » du Trias à la base, où alternent les bancs rouges lie-de-vin, verts, gris et beiges. Elles se sont déposées dans des lagunes, de - 230 à - 200 millions d'années, alors que les dinosaures vauquaient aux alentours. Marnes grises du Lias, entrecoupées de bancs calcaires comme le « calcaire à gryphées », riche en huîtres géantes. Elles se sont déposées dans les mers du Jurassique inférieur, de - 200 à - 175 millions d'années. Ces deux ensembles marneux constituent le sous-sol de la majorité des versants viticoles. Ils sont surmontés par la corniche du calcaire bajocien, déposé dans les mers du Jurassique moyen de - 175 à - 150 millions d'années. Ces terrains ont été déformés au cours des bouleversements qui caractérisent la fin de l'ère tertiaire (de - 32 à - 2 millions d'années). D'abord l'effondrement de la Bresse a créé un fort

abrupt topographique entre Plateau et Bas pays. Puis, la poussée alpine a fait glisser le bord du Jura sur la Bresse, formant un vaste chevauchement d'une dizaine de kilomètres. C'est au cours de ce chevauchement que le vignoble a acquis son relief actuel. Les collines parsemant le vignoble sont issues des fragments déplacés du Plateau calcaire, tandis que les dépressions sont issues de l'érosion des marnes du Trias et du Lias. L'érosion due à la période froide de l'ère quaternaire a donné la dernière touche au paysage et aux sols du vignoble. Le gel a alimenté la base des corniches en éboulis calcaires et les abondants ruissellements ont couvert les bas des versants de limons, apportant plus de légèreté aux sols viticoles.

DU SOLEIL ET DE LA PENTE

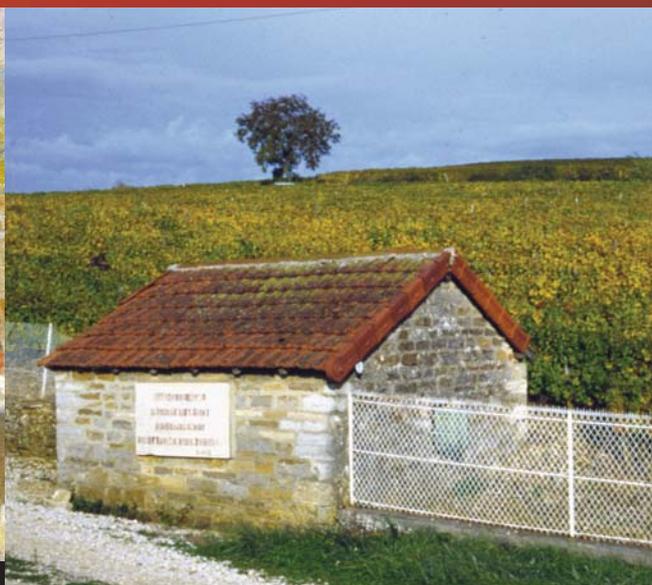
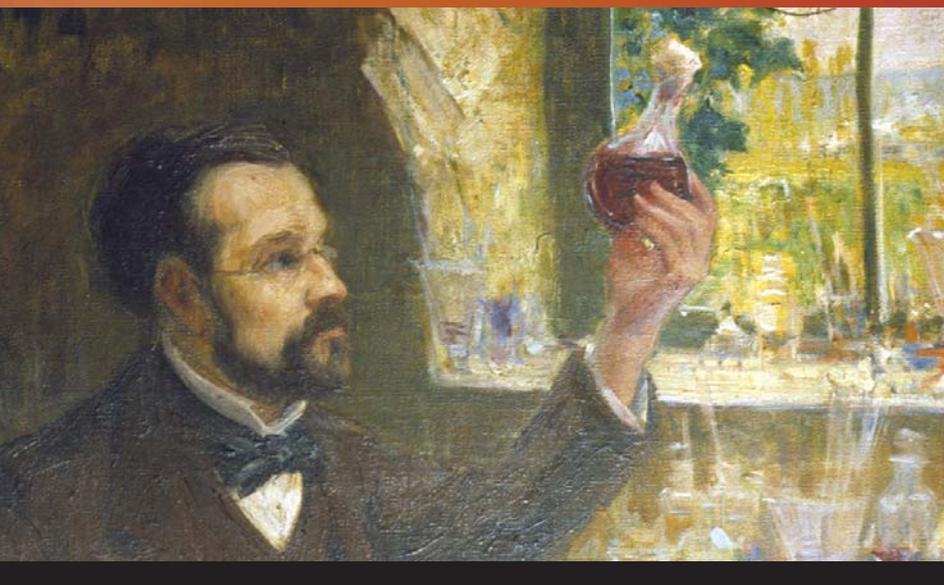
Le vignoble jurassien appartient aux vignobles septentrionaux de France avec la Champagne, l'Alsace et la Bourgogne. Son climat est de type semi-continental et ses variations climatiques peuvent être brutales. La température moyenne annuelle est comprise entre 11° et 13° pour une durée d'ensoleillement variant de 1700 à 1900 heures. Les étés jurassiens sont généralement chauds et secs. L'exposition sud ou sud-ouest garantit au vignoble un ensoleillement important et une protection aux vents du nord-est et du nord, "la bise noire". Les printemps souvent très pluvieux participent à des moyennes de l'ordre de 1150 mm de précipitations par an sur le Revermont. Bien que de petite surface, le vignoble possède des microclimats assez contrastés en raison de la morphologie du relief, selon son exposition au soleil, son altitude et sa pente. Ainsi, le choix des cépages se fait aussi en fonction de leur caractère, précoces comme le Poulsard et le Pinot ou plus tardifs comme le Savagnin et le Trousseau ■

POUR EN SAVOIR PLUS

On peut définir le terroir comme cette "notion latine qui en français désigne un ensemble dénommé et délimité de terres dont la nature, la configuration géographique et le climat permettent aux hommes qui l'exploitent l'élaboration de produits spécifiques."

J. Mesnier

Les célébrités du vignoble jurassien.



Pasteur (ci-dessus) fit à Arbois ses premières études sur la fermentation alcoolique notamment dans sa vigne à Rosières (photo à droite).

Louis Pasteur (1822-1895)

Le plus célèbre des jurassiens est né à Dole, dans le Jura. Dès sa plus petite enfance il vit à Arbois, dont il dira plus tard qu'elle lui "... fut chère à plus d'un titre". Ville de ses racines familiales, site où il fit ses recherches scientifiques et lieu de villégiature, Arbois restera un attachement indéfectible dans le cœur du savant. Très attaché à son terroir natal, il mène des travaux de recherche dans les différents laboratoires de sa maison familiale, au bord de la Cuisance. Il publie en 1886 ses "*Études sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et le vieillir*". Considéré comme le père de l'œnologie moderne, Pasteur aura mis son savoir et la science au service des vignerons qui le considéraient comme le "*médecin de leurs vins*"... Quand il achète une vigne à Rosières il réalise des expérimentations sur les maladies et la fermentation alcoolique, mettant ainsi un terme au débat qui l'opposait aux défenseurs de la théorie de la *génération spontanée*.

Charles Rouget 1828-1899

vigneron à Salins-les-Bains, figure parmi les plus grands ampélographes. Il rédige un recueil d'ampélographie en 1897 où il présente la quarantaine de cépages jurassiens utilisés à cette époque. Il révèle que des cépages identiques peuvent avoir des noms différents selon leur site de culture.

Alexis Millardet 1838-1902

travaille sur les maladies de la vigne en collaboration avec Pasteur. Il est le créateur de la fameuse bouillie dite "bordelaise" qui permet de lutter contre le mildiou et préconise de pratiquer l'hybridation des cépages français et américains. Il pose aussi les principes du greffage de plants français sur des souches américaines, plus résistantes au phylloxéra.

Alexis Arpin 1867-1946

vigneron à Arbois, entre au syndicat national de défense de la viticulture en 1902. Il permet aux vignerons de se voir délivrer un certificat d'origine pour les vins d'Arbois en 1908. Son action se poursuit aux côtés des vignerons pour obtenir en 1936, la première AOC française.

Joseph Girard 1878-1955

à l'origine de la création de l'INAO, cet arboisien d'adoption fut un ardent défenseur de la reconnaissance des AOC. Suite au décret-loi du 30 juillet 1935, instituant les appellations d'origines contrôlées, Joseph Girard fut désigné pour présenter le dossier du vignoble d'Arbois au comité national des appellations d'origine.



Flacons originaux de Pasteur conservés à la Maison Pasteur d'Arbois.



1936,

LA PREMIÈRE AOC DE FRANCE EST JURASSIENNE



Vignerons et garde-fruits portant le biou.

Aujourd'hui, la majeure partie de la surface viticole jurassienne produit des vins d'appellation. Le Jura bénéficie de quatre appellations "géographiques": Arbois, Château-Chalon, L'Étoile et Côtes du Jura et de deux AOC "produits": Macvin du Jura et Crémant du Jura. Le mariage de ces différentes AOC "produits" et "géographiques" symbolise à merveille l'harmonie des cépages, des terroirs locaux et du savoir-faire des viticulteurs. Vignoble respectueux de son environnement par excellence et par nature, le Jura conduit ses vignes avec le souci constant des impacts de la culture sur le milieu naturel: ainsi la rénovation du cahier des charges des AOC a introduit la nécessité de la présence d'herbe autour des vignes, tournières et bandes enherbées viennent donc limiter les risques d'érosion des sols.

LA TRADITION DU BIOUS

Le Biou serait une allusion à l'épisode dit de "la grappe de Canaan" de l'Ancien Testament: les envoyés de Moïse rapportent sur une perche, comme preuve de leur entrée en Terre promise, une grappe et un sarment. Tradition trois fois séculaire à Arbois, la cérémonie du Biou se déroule chaque année, le premier dimanche de septembre. Les vignerons, entourés des garde-fruits, forment un cortège à travers les rues de la ville en portant une énorme grappe réalisée avec les raisins de la future récolte. Elle est bénie par le prêtre avant de s'exposer sous la voûte de l'église St Just. On retrouve aussi la cérémonie du biou dans les villages de Montholier, Pupillin et Vadans.

L'AOC Arbois

DÉCRET DU 15 MAI 1936

Née du celtique "ar" et "bos" signifiant "terre fertile", l'appellation Arbois fut la première AOC française en date. Elle est aussi aujourd'hui la première du Jura par son volume de production: en moyenne de 40 000 hl par an. Cette appellation est répartie sur 13 communes avec un total de 850 hectares. Les cinq cépages autorisés dans le Jura peuvent prétendre à l'AOC Arbois qui produit environ 70 % des vins rouges jurassiens et 30 % des blancs. En effet, les rouges dominent en terme de surface et de production sur ce terroir qui lui est favorable. Dans un relief tourmenté comportant des éboulis calcaires, le sol se compose de marnes irisées très profondes, argilo-siliceuses et compactes. Parmi les autres villages vigneronniers de l'appellation figurent: Abergement-le-Grand, Les Arsures, Mathenay, Montigny-les-Arsures, Mesnay, Molamboz, Les Planches-près-Arbois, Pupillin, Saint-Cyr-Montmalin, Vadans et Villette-les-Arbois ■

QU'EST-CE QU'UNE AOC ?

L'AOC est l'outil par excellence d'une politique de qualité. Elle a deux principaux objectifs: garantir la qualité aux consommateurs et protéger le producteur contre toutes falsifications de ses produits. Selon l'Institut National des Appellations d'Origines (INAO), "la mention AOC identifie un produit agricole, brut ou transformé, qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique". Elle garantit un lien exclusif entre le produit et son terroir. Les conditions de production sont issues d'une culture et d'une histoire mais elles sont soumises à des règles très strictes à tous les niveaux: culture de la vigne, vendanges et vinification.



Ancêtre de l'AOC obtenue en 1936, le certificat d'origine d'Arbois date de 1906

Château-Chalon

L'AOC DE L'EXCELLENCE

L'AOC Château-Chalon produit exclusivement du vin jaune, issu du seul cépage savagnin. Ce petit vignoble AOC produit un vin d'excellence sur un territoire très restreint. Il s'agit véritablement d'un vignoble de qualité où les contrôles sont encore plus nombreux que pour les autres. Ainsi, depuis 1958, une commission de contrôle de l'AOC passe tous les ans dans les vignes un peu avant les vendanges afin de vérifier si le raisin présente toutes les qualités requises pour produire un vin jaune digne de sa réputation. Cette commission unique en son genre se compose de membres de la Chambre d'Agriculture, de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF), de l'INAO, de la Société de Viticulture, du laboratoire d'analyse agricole, de producteurs et de négociants qui accordent ou non l'appellation "Château-Chalon".

UNE APPELLATION SOUS HAUTE SURVEILLANCE

La commission de contrôle de l'AOC Château-Chalon base son analyse sur le potentiel alcoolique du raisin mais aussi sur son état sanitaire et sur le rendement parcelle par parcelle. Elle prend alors une décision dont dépendront le revenu des vignerons mais surtout la notoriété du vignoble. Les producteurs ont parfois préféré renoncer à l'appellation quand la récolte ne leur paraissait pas satisfaisante comme en 1974, 1980, 1984 et 2001. Depuis 2002, l'INAO envisage d'étendre cette pratique à l'ensemble des AOC de France afin de renforcer l'image des AOC françaises face à la concurrence des nouveaux produits banalisés, notamment d'importation ■

La commission de contrôle de l'AOC Château-Chalon en visite.



La roche illustre de Château-Chalon.

L'Étoile

UNE APPELLATION CÉLESTE POUR DES VINS D'EXCEPTION.

POURQUOI LE NOM DE L'ÉTOILE ?

Parce que le village est entouré de cinq collines formant les branches d'une étoile, et parce que ses vignes recèlent d'innombrables pentacrines, ces étoiles fossiles que l'on peut trouver en se promenant dans les vignes.

L'encépagement se compose majoritairement de Chardonnay mais aussi de Savagnin et dans des proportions moindres, de Poulsard, notamment pour l'élaboration du vin de paille. Les vins blancs expriment le terroir de cette AOC, tout en élégance et en finesse ■



Le charmant village de L'Étoile ayant donné son nom à l'appellation.

FELIX GILLE ET LES PENTACRINES.

Doyen du village de L'Étoile, Felix Gille, ancien vigneron, nous parle des pentacrines... dont on dit qu'elles seraient à l'origine du nom de ce vignoble. *“Les anciens disent que ces petites étoiles fossiles, les pentacrines, seraient à l'origine du nom du village. Mais il n'existe aucune archive pour le prouver... En tous les cas, des pentacrines nous en avons dans nos vignes. Mais encore faut-il savoir les trouver, et ce n'est pas si facile! Sauf au printemps, après les pluies: elles ressortent du terrain. Elles font environ de 3 mm à 1,5 cm de diamètre. Mais ces petits fossiles ne doivent pas faire oublier le caractère unique du terroir de notre commune. Finalement, nos vins typés... et nos pentacrines, sont un peu notre fierté!”*

AOC Côtes du Jura,

L'EXPRESSION DE LA DIVERSITÉ



Capitale du Comté, Poligny est aussi une ville au vignoble réputé.



Village de Beaufort, sud Revermont.

Née d'un décret du 31 juillet 1937, l'appellation Côtes du Jura est la plus étendue des appellations jurassiennes. Elle s'étend du nord au sud du vignoble, ce qui lui confère un grand nombre de contrastes de terroirs. En cela, elle constitue un territoire de découvertes des différentes expressions des cépages jurassiens.

L'Appellation Côtes du Jura répertoriait une soixantaine de communes en 1937. Elle en regroupe aujourd'hui 105 sur une superficie totale de 600 ha en vignes et une production moyenne de 26 300 hl. Les communes représentant les surfaces les plus importantes sont Arlay, Beaufort, Buvilly, Gevingey, Lavigny, Mantry, Passenans, Poligny, Rotalier, Saint-Lothain, Toulouse-le-Château, Le Vernois, Vincelles et Voiteur. Même si tous les produits jurassiens sont élaborés dans l'AOC Côtes du Jura, c'est la production de blancs et de Crémant du Jura qui prédomine avec des vins ronds, fruités et généreux. En terme de volume de production, il s'agit de la deuxième AOC jurassienne ■



LE VERNOIS, PIONNIER DU REMEMBREMENT

Premier village viticole de France à avoir été remembré à 100 % en 1972, Le Vernois fait figure de pionnier en la matière. L'ensemble de ses 200 hectares de vignes ont ainsi pu bénéficier d'une restructuration moderne et pragmatique qui aujourd'hui encore lui permet d'optimiser son espace de production.

Macvin du Jura, Crémant du Jura,

DEUX "AOC PRODUITS" 100 % JURA

ÉTONNANT MACVIN DU JURA

L'appellation Macvin du Jura, obtenue par décret le 14 novembre 1991, couvre l'ensemble des aires d'AOC des vins du Jura et représente 4 % de la production totale AOC jurassienne. Le Macvin du Jura appartient au club français très fermé des mistelles (ou vins de liqueur) d'AOC, le seul à être issu d'une eau de vie de raisin et non de vin. Connu depuis le XIV^e siècle, le Macvin du Jura est obtenu à partir de jus de raisin non fermentés, les moûts, auquel on intègre un tiers de marc. Il est élevé au minimum pendant 12 mois en fûts de chêne et doit présenter entre 16° et 22° d'alcool pour obtenir l'AOC.

Les cinq cépages jurassiens, Trousseau, Poulsard, Pinot Noir, Chardonnay et Savagnin, répertoriés dans l'AOC "Côtes du Jura" sont tous autorisés dans la production de moûts destinés au Macvin du Jura. Le Macvin du Jura peut donc être blanc ou rouge bien que la plupart des vigneronns le produisent blanc. L'eau de vie de marc utilisée pour la fabrication du Macvin du Jura est obtenue par la distillation du marc du Jura. Elle doit rester au moins 18 mois en fûts de chêne avant l'élaboration du Macvin du Jura ■

COMMENT L'APPRÉCIER ?

On peut servir le Macvin du Jura frais en apéritif ou accompagné d'un melon fruité en entrée. Les chefs cuisiniers aiment le réduire en un caramel liquide pour réhausser admirablement un foie gras. Enfin, il peut aussi faire son entrée... au dessert et venir enrober une glace à la vanille, au caramel ou au miel accompagnée de raisins secs. Il est superbe sur une crème brûlée, tout simplement! Ses arômes écorces d'orange, coing, fruits confits et pruneau lui confèrent un nez complexe et mémorable.

L'AOC CRÉMANT DU JURA, L'EFFERVESCENCE D'UNE APPELLATION

L'AOC Crémant du Jura fut obtenue le 9 octobre 1995. La production de vins effervescents dans le Jura remonte à la fin du XVIII^e siècle, date à laquelle les vigneronns jurassiens maîtrisaient déjà la méthode traditionnelle. L'aire d'appellation du Crémant du Jura se superpose à l'identique à celle des Côtes du Jura, d'Arbois, de Château-Chalon et de l'Étoile. Les cépages autorisés pour sa production sont le Poulsard, le Pinot noir, le Trousseau, le Chardonnay et le Savagnin. Pour le Crémant du Jura blanc, produit dans plus de 90 % des exploitations, le Chardonnay doit représenter au moins 50 % de la cuvée. Pour le Crémant du Jura rosé, le Poulsard et le Pinot noir doivent aussi représenter au moins 50 % de la cuvée. Les raisins, obligatoirement vendangés à la main, sont transportés en caisses percées, et pressurés par grappes entières. Depuis sa création en 1995, la production de Crémant du Jura a progressé régulièrement pour atteindre environ 26 % de la production totale AOC jurassienne, sur une surface de 400 hectares soit 24400 hectolitres en moyenne par an ■

COMMENT L'APPRÉCIER ?

Décliné en brut et en demi-sec, blanc ou rosé, le Crémant du Jura sait convaincre tous les goûts, servi frappé à l'apéritif ou au dessert. Au nez et en bouche se dégagent des arômes de pomme, de brioche et de noisette qui traduisent sa complexité, sa finesse et son élégance... des arguments qui le classent dans la cour des grands.



Des vendanges traditionnelles, à la main, dans les vignes AOC Arbois.

Une Gamme

QUI SE DÉCLINE À TOUTES LES OCCASIONS



La gamme des vins du Jura est exceptionnelle avec ses cinq cépages, ses six appellations et ses deux mentions traditionnelles. Pour les appellations Arbois et Côtes du Jura, on peut trouver tous les types de vinification et tous les vins: rosés, rouges, blancs, jaunes, paille. Notons que l'appellation L'Étoile est spécialisée dans les vins blancs et paille et que celle de Château-Chalon est spécialisée dans la production de vin Jaune. Enfin, n'oublions pas les produits phares que sont le Crémant du Jura et le Macvin du Jura.

ROUGES ATYPIQUES ET BLANCS DE NOTORIÉTÉ...

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, le Jura produisait en majorité des vins rouges. C'est pourtant grâce aux vins blancs que le Jura s'est forgé la notoriété que nous lui connaissons. Aujourd'hui, les Côtes du Jura produisent environ deux fois plus de blancs que de rouges alors qu'à Arbois, les rouges dominent largement. Le Jura produit des vins rouges élaborés à partir des cépages Poulsard, Trousseau et Pinot noir, travaillés seuls ou en assemblage. Les différents terrains et méthodes de vinification sont à l'origine de vins à forte personnalité. Quant aux rosés, ils sont essentiellement élaborés à partir du cépage Poulsard.

DES CÉPAGES AUTOCHTONES

Avec le terroir et le savoir-faire des hommes, le cépage est le troisième élément fondamental de la qualité d'une AOC. D'une bonne harmonie entre un cépage, un sol, un climat et les hommes, va naître un grand cru. À la fin du XIX^e siècle, 42 cépages différents étaient présents sur les 20 000 hectares de vignes en exploitation.

Depuis des siècles, les vignerons jurassiens recherchent des cépages adaptés aux terroirs qu'ils cultivent. Un vignoble ancien, comme celui du Jura bénéficie des compétences et des techniques léguées de générations en générations ■

QUAND L'EUROPE MENACE LE CLAVELIN

En 1973 un projet de réglementation vise à harmoniser tous les volumes de bouteilles de vins européens.

Le Clavelin, illustre flacon du Vin Jaune de 62 cl est menacé de disparaître. Des vignerons jurassiens, tel Jacques Richard, défendent sa cause à Strasbourg: armés de 15 kg de Comté et de 25 Clavelins de Château-Chalon, nos jurassiens prouvent au Parlement Européen que l'on ne peut ignorer des siècles d'histoire par simple décret. L'exception culturelle jurassienne est définitivement reconnue le 21 Octobre 1993.

Le rosé du Jura

LA FINESSE ET L'ÉLÉGANCE D'UN VIN UNIQUE

Vinifié comme un rouge, le Poulsard permet d'obtenir un vin à la robe rubis clair et aux nuances orangées, corail. Il peut aussi être assemblé avec un Pinot noir ou un Trousseau pour lui donner de la couleur et du corps. Uniques et appréciés des connaisseurs, les rouges du Jura se distinguent par leur finesse et l'élégance de leur robe aux nuances rubis ■



CÉPAGE Le Poulsard

Il est aussi appelé *Ploussard* à Arbois et Pupillin. C'est un cépage typiquement jurassien qui se développa à partir du xv^e siècle. Il apprécie les terres fortes, marneuses ou argileuses avec une préférence pour les marnes du lias.

C'est le deuxième cépage le plus répandu avec 14 % de la surface plantée et 40 % de l'encépagement en rouge du Jura. Ses grappes sont peu serrées mais volumineuses. Sucrés et juteux, ses grains à jus blanc sont assez gros, ovoïdes à pellicule fine avec des nuances de violet et de noir.

Ce cépage se caractérise surtout par ses grandes feuilles très découpées.

Vins rouges du Jura

COMPAGNONS DE TOUTES LES GASTRONOMIES

Les rouges peuvent aussi être plus intenses selon le cépage et l'assemblage. En effet, les rouges peuvent aller d'une couleur subtile presque rosée jusqu'à une robe soutenue, comme c'est le cas du Pinot noir. Les rouges du Jura sont de bonne garde, évoluant vers des notes de sous-bois, d'humus et de champignon. Des notes carnées se retrouvent sur les trousseaux ■



CÉPAGE Le Pinot noir

Importé dans le Jura dès le xv^e siècle par le Comte Jean de Chalon, dit l'Antique, héritier du Château d'Arlay, le pinot noir a toujours figuré parmi les bons plants et apprécie les sols graveleux.

Il est souvent le premier cépage à parvenir à maturité mais il craint les gelées. Ses feuilles sont de taille moyenne et plus larges que longues à petites dents arrondies. Ses grappes sont assez petites et cylindriques avec des grains serrés, très noirs et assez petits. Il représente aujourd'hui environ 13 % de l'encépagement du vignoble jurassien, et 37 % des cépages rouges, avec un rendement moyen de 35 à 50 hl/ha.



CÉPAGE Le Trousseau

Le Trousseau est un cépage probablement d'origine comtoise remontant aux environs du xviii^e siècle. D'après Charles Rouget, ampélographe célèbre, le terme "trousseau" proviendrait de l'aspect "troussé" ou ramassé de son raisin. Il représente 22 % des cépages rouges et environ 8 % de l'encépagement du vignoble car c'est un cépage exigeant sur son terroir. Il a besoin davantage de soleil que les autres cépages et requiert des sols graveleux assez chauds ou des marnes peu profondes. Plant assez tardif, ses feuilles sont arrondies et prennent une couleur rougeâtre à l'automne. Ses grappes sont presque cylindriques et de taille moyenne. Ses grains sont d'un noir intense qui donne un vin coloré, tannique et de longue garde.

COMMENT LES APPRÉCIER ?

Parfumé et fruité à ses débuts avec un nez sauvage qui évoque le sous-bois, le rosé du Jura se consomme plus jeune que les autres rouges jurassiens. Il peut se consommer comme un rouge chambré ou comme un rosé frais l'été. Pouvant accompagner tout en légèreté l'ensemble d'un repas, ce vin s'apprécie avec une entrée à base de charcuterie, les viandes rouges, les volailles, les poissons, et même les desserts. Les rouges du Jura sont légers, fins et élégants. Leurs notes de petits fruits rouges évoluant vers des notes épicées et de sous-bois en font les compagnons de volailles rôties, de gibiers, de viandes grillées, de viandes rouges, de fumés comtois avec une température de service comprise entre 13 et 16 °.

Blancs du Jura FLORAUX & TRADITION,

Les blancs du Jura sont majoritairement issus du cépage Chardonnay. Mais le terroir, leur élevage particulier et leur assemblage éventuel avec le cépage Savagnin en font des vins vraiment originaux. À partir de ces deux cépages seulement, les vignerons du Jura ont su créer une véritable symphonie.

Dans le Jura, la vinification des blancs se fait selon les règles classiques. Les différences importantes surviennent au stade de l'élevage du vin. En effet, selon la technique d'élevage, le vin est laissé en tonneau avec ou sans ouillage. Le vigneron peut choisir d'ouiller régulièrement son tonneau, c'est-à-dire de le compléter au fur et à mesure de l'évaporation. L'objectif est de préserver le vin de tout contact avec l'air, qui aurait tendance à l'oxyder. Ainsi les blancs ouillés, généralement mono cépage, essentiellement le chardonnay, sont plutôt floraux avec des notes de fruits. Mais dans le Jura, les vignerons se plaisent à ne pas toujours ouiller leurs tonneaux et donc à provoquer ce travail oxydatif entre l'air et le vin qui développe ces arômes de noix, de noisettes et d'épices douces, cette typicité jurassienne. Ces blancs typés, sont issus soit de chardonnay, soit de savagnin, seuls ou en assemblage. Selon des proportions propres à chaque vigneron (de 10 à 40 % de savagnin), l'assemblage se présente sous la forme d'une cuvée spéciale baptisée différemment selon son producteur. Il prend souvent le nom de "tradition".



COMMENT LES APPRÉCIER ?

Il est recommandé d'accompagner les blancs d'un poisson, de crustacés, d'un apéritif, d'une entrée s'ils sont jeunes et floraux mais plutôt de plats à la crème s'ils sont typés, et surtout d'un plateau de fromages régionaux. Il est préférable de ne pas les servir trop frais (environ 12°).

À apprécier dès leur jeunesse, ils ne craindront pas de vieillir quelques années.

ILS NE MANQUENT PAS DE CARACTÈRE !



CÉPAGE Le Chardonnay

Second cépage commun avec la Bourgogne voisine, le Chardonnay est cultivé dans le Jura depuis le ^xe siècle sous des noms aussi divers que Melon d'Arbois, Moular à Poligny ou Gamay blanc dans le sud du vignoble. À la fin du ^{xix}e, il couvre environ 1700 hectares sur des sols calcaires qu'il affectionne particulièrement. À l'instauration des AOC, il arrive en tête avec environ 45 % de l'encépagement. Il est encore actuellement le cépage le plus répandu avec un taux d'occupation d'environ 43 % et un rendement moyen de 55 hectolitres par hectare. C'est un plant qui s'adapte assez bien à tous les types de sols et pour preuve, il est également planté dans d'autres régions viticoles comme la Bourgogne, la Champagne et dans le monde. Il occupe 66% des surfaces plantées en cépages blancs.

Ses feuilles sont moyennes, minces et légèrement ciselées. Ses grappes sont de taille moyenne avec des petits grains sphériques à pellicule fine, translucide qui arrivent à maturité vers mi-septembre.



CÉPAGE Le Savagnin

C'est un cépage typiquement jurassien dans le sens où il s'exteriorise à merveille sur le terroir du Jura pour produire le fameux vin jaune. L'origine du savagnin, cousin des Traminer alsaciens, est mal connue. Il pourrait provenir d'Autriche ou de Hongrie. Lors des croisades, il aurait été envoyé par des religieuses hongroises aux abbesses de Château-Chalon. Le cépage Savagnin représente actuellement 22 % de l'encépagement et son rendement est de l'ordre de 35 hl par ha. Ses feuilles sont d'un vert foncé, rondes ou à trois lobes peu marqués et de taille moyenne. Ses grappes sont courtes et petites, ses raisins sont charnus, petits et ronds avec une peau épaisse. Il est souvent vendangé en fin de campagne car il mûrit lentement, environ 15 jours après les autres cépages. C'est un cépage exigeant un terroir de marnes grises. Son assemblage avec un Chardonnay donne un vin "typé", souvent dénommé "Tradition".

Vin Jaune L'OR DE LA TERRE

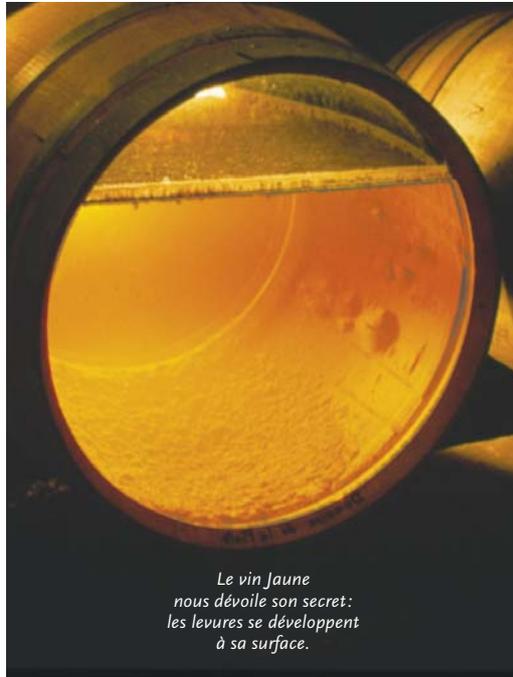
Le vin Jaune est considéré comme l'un des plus grands vins du monde. Château-Chalon est son vignoble natal mais il est également produit en appellation Arbois, L'Étoile et en Côtes du Jura. Sa couleur est jaune or, d'où son nom. Il doit sa renommée à ses qualités organoleptiques ainsi qu'à son élaboration aussi originale que mystérieuse.



Le vieillissement du vin jaune a souvent lieu sous les toits où les fûts subissent des variations de température importantes accentuant le travail oxydatif.

COMMENT L'APPRÉCIER ?

Le Vin Jaune s'apprécie presque chambré entre 14° et 16° aussi bien à l'apéritif avec du comté, des noix, d'autres fruits secs... ou avec un plateau de fromages régionaux, ou encore en accompagnement des plats crémeux aux morilles, foie gras, escargots, écrevisses, crustacés (homards, langoustes) ou bien enfin avec l'identité culinaire de la région, la fameuse Poularde au Vin Jaune et aux morilles. Pour en apprécier toutes les subtilités, il est conseillé de le déboucher quelques heures à l'avance afin de laisser pleinement s'épanouir ses arômes de noix, de curry, d'amande et d'épices.



Le vin Jaune nous dévoile son secret : les levures se développent à sa surface.



Le Vin Jaune fait l'objet d'un élevage spécifique car une fois la fermentation achevée, il doit être conservé au minimum six ans et trois mois en fûts de chêne sans soutirage ni ouillage. Durant son vieillissement, un voile de levures se développe en surface et préserve le vin de l'oxydation en le privant de contact avec l'air ambiant. Ce sont ces levures qui permettent au vin jaune d'obtenir mystérieusement ses caractéristiques organoleptiques si complexes. Une fois le vieillissement terminé, il est mis en bouteille spécifique et unique, appelée "clavelin".

Le Clavelin ne contient que 62 cl. Cette originalité s'expliquant par le fait qu'un litre de jus de raisin se réduit globalement à 62 cl de vin jaune à la fin de son vieillissement. Le clavelin est la seule bouteille autorisée pour le conditionnement du Vin Jaune. Vin exceptionnel, certaines de ses bouteilles sont plus que centenaires. La plus ancienne dégustée était de 1774!

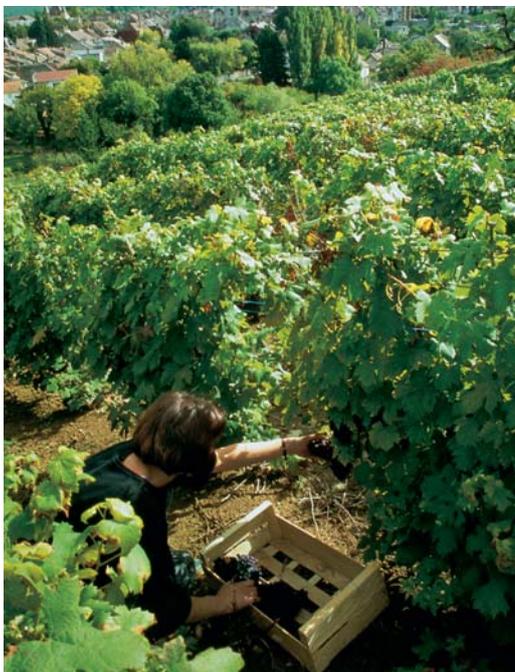
LE VIN JAUNE FAIT SA PERCÉE

Issu du seul cépage Savagnin, le Vin Jaune repose 6 ans et 3 mois en fût de chêne avant d'être mis en bouteille dans le célèbre "clavelin" de 62 cl. Chaque année, les vignerons jurassiens invitent les amoureux de ce nectar à participer à la "Percée du Vin Jaune", véritable acte de naissance d'un millésime. Là, durant un week end convivial et festif, le nouveau millésime est dégusté par des milliers d'amateurs éclairés. Les meilleurs vins jaunes reçoivent le label convoité du clavelinage et la Commanderie des Nobles Vins du Jura intronise les personnalités qui font honneur aux vins du Jura.

Une occasion unique de venir les déguster!

Vin de Paille UN NECTAR DE PATIENCE

L'élaboration particulière du Vin de Paille et les arômes qu'il développe en font un vin remarquable. Ses grappes sont sélectionnées avec la plus grande attention afin de ne retenir que les plus beaux fruits. On les laisse ensuite se déshydrater plusieurs mois dans une pièce sèche et aérée.



Le vin de paille dispose d'une mention traditionnelle qui traduit une méthode d'élaboration très particulière. On retrouve cette mention pour les AOC Côtes du Jura, Arbois et L'Étoile. Le rendement du Vin de Paille est fixé à 20 hectolitres par hectare. Les raisins doivent sécher pendant une durée minimum de six semaines soit sur un lit de paille, dont il tire l'origine de son nom, soit sur des claies, soit suspendus afin de réaliser une sélection des plus beaux grains. L'objectif est d'obtenir une concentration naturelle des baies de raisins. Les locaux de stockage sont aérés mais non chauffés. Entre Noël et la fin février, après pressurage des baies déshydratées regorgeant de sucre, on obtient 15 à 18 litres de moût pour 100 kilos de raisins. Une fermentation lente qui s'achève naturellement donne un vin naturellement doux qui titre entre 14° et 17° d'alcool. Il vieillira ensuite trois années en petits tonneaux pour développer ses arômes de fruits confits, pruneau, miel, caramel, ou orange confite.



COMMENT L'APPRÉCIER ?

Le vin de paille se déguste frais (6° à 8°) et s'associe particulièrement bien avec les foies gras ou autres apéritifs. Il accompagne aussi avec bonheur les desserts et le chocolat.



Le vin de "Paille" doit l'origine de son nom à son mode de séchage historique... sur un lit de paille.

LA ROUTE TOURISTIQUE DES VINS DU JURA, ÉLUE



D'EXCELLENCE, PAR LA COMMISSION EUROPÉENNE.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS DE
L'UNION EUROPÉENNE
ET DE LA FRANCE

vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA



Franche-Comté
Conseil régional