



UN TRAIT INIMITABLE

Le Morbier est caractérisé par sa raie noire cendrée. Dès le XVIII^e siècle les paysans fabriquaient ce fromage à la ferme. Pour protéger le 1^{er} fromage obtenu avec le lait de la traite du soir, ils le recouvraient de cendre prélevée sous le chaudron. Le lendemain matin ils complétaient ce premier fromage avec un second obtenu avec le lait de la traite du matin.

UN FROMAGE AOP

Le Morbier bénéficie d'une AOP. Ainsi sa zone de production est définie dans un cahier des charges, tout comme les pratiques d'élevage et les méthodes de fabrication. Dans le Doubs, le Jura et le Nord de l'Ain, 47 fromageries vous accueillent sur le territoire pour découvrir les secrets du Morbier et même parfois assister à la fabrication !



LE VIGNOBLE AUX 7 AOC

En 1936, les vins du Jura obtenaient la première Appellation d'Origine Contrôlée historique française à Arbois. Aujourd'hui, 4 AOC géographiques (Arbois, Château-Chalon, Côtes du Jura, L'Étoile) et 3 AOC « produits » (Crémant du Jura, Macvin du Jura, Marc du Jura) traduisent l'extraordinaire diversité d'un vignoble aux mille facettes.



LA VIGNE, LE VIN ET MILLE SECRETS JURASSIENS

Le vignoble Jurassien, bien plus qu'un vignoble, c'est une destination à part entière ! Paysages grandioses, cours de cuisine, hôtels de charme, produits du terroir, dégustations, patrimoine, histoires et légendes, fêtes, traditions, rencontres étonnantes. Petit par sa taille, mais grand par la diversité de ses vins, le Vignoble du Jura saura vous surprendre par la large gamme de vins qu'il propose : Vins blancs, Vins Rouges, Vins Jaunes, Vins de Paille, Crémant du Jura, Macvin du Jura et Marc du Jura.

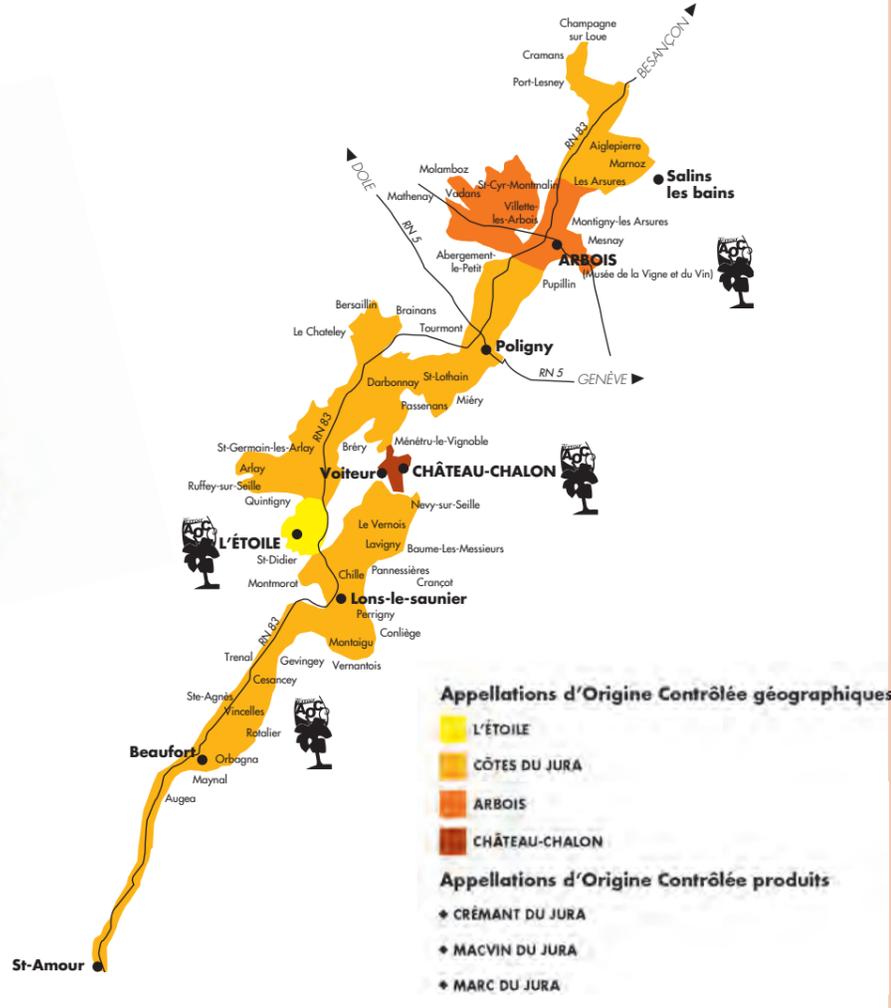


ACCORD FROMAGE & VINS

Le Morbier jeune avec ses notes lactiques et une pointe de douceur ira à merveille avec un jeune Chardonnay Floral ou un Crémant du Jura, dont la fraîcheur des bulles s'associera parfaitement avec le côté acidulé du fromage.

Le Morbier vieux, dont les arômes sont marqués par une pointe végétale, de champignon, d'épices, sera l'accord parfait avec un Vin Blanc Typé du Jura qui lui apportera ses notes de noix et de pommes vertes.

Quant au Morbier cuisiné en morbiflette, fondue ou raclette, il s'accordera parfaitement avec un Vin Jaune ou encore avec un Poulsard, vin rouge du Jura au goût fruité, si vous accompagnez votre plat de charcuterie.



LES GRANDS ÉVÉNEMENTS

- 1^{er} week-end de septembre : Le Biou (fête religieuse) - Arbois (39)
- En septembre : Week-end Gourmand du Chat Perché - Dole (39)
- 2^{ème} samedi d'octobre : Chapitre des vendanges de la Commanderie des nobles Vins du Jura et du Comté - Arbois (39)
- Fin janvier : Pressée du Vin de Paille - Arlay (39)
- 1^{er} week-end de février : Percée du Vin Jaune - Arbois (39)
- Fin mars : Salon viticole "le Nez dans le Vert" (39)
- Juin : Journée sans voiture au Lac de Saint-Point (25)
- 3^e vendredi d'août : Fête et concours du Morbier à Morbier (39)
- Juillet & août : Dégustations/animations tout l'été (39) Roadtrip du Morbier et La tournée dégustation des Vins du Jura

UN TRAIT INIMITABLE

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU JURA

Fromage_morbier
www.fromage-morbier.com

Vins_du_jura
www.jura-vins.com

Découvrez nos jeux au dos

QUIZ

A) COMBIEN PÈSE UNE MEULE DE MORBIER ?

- 3KG 7KG 12KG

B) COMBIEN DE VARIÉTÉS DE RAISIN, APPELÉES CÉPAGES, TROUVE-T-ON DANS LE JURA ?

- 3 5 7

C) QUELLE EST LA DURÉE MINIMUM D'AFFINAGE D'UN MORBIER ?

- 45 JOURS 2 MOIS 12 MOIS

D) SUR QUOI POUSSE LE RAISIN UTILISÉ POUR FAIRE DU VIN DU JURA ?

- DES ARBRES DES BUISSONS DES VIGNES

E) COMBIEN FAUT IL DE LITRES DE LAIT POUR FABRIQUER UN MORBIER ?

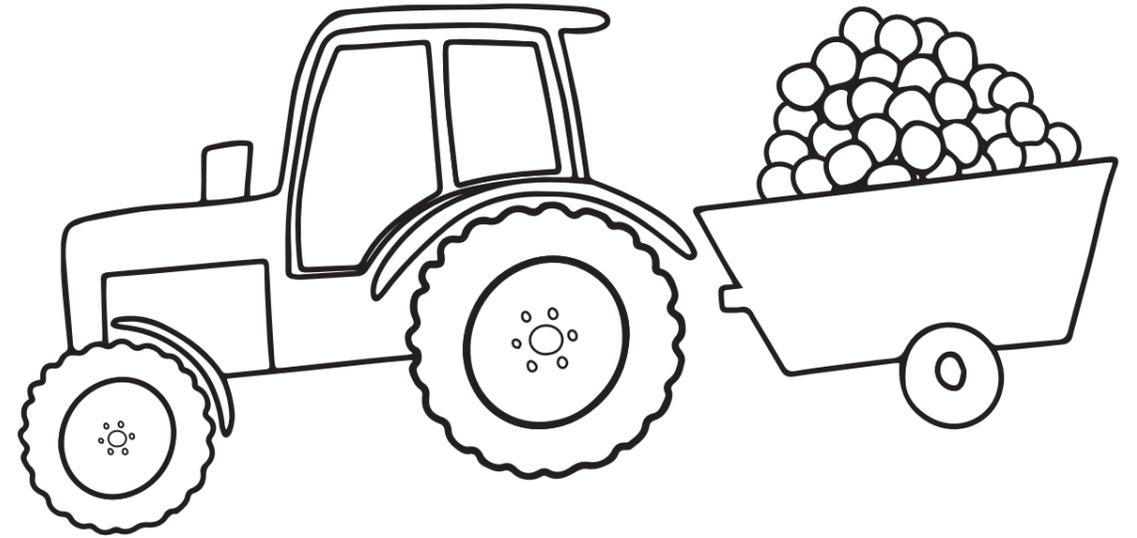
- 10L 30L 70L

F) COMBIEN D'ANNÉES UNE VIGNE PEUT-ELLE VIVRE ?

- 5 ANS 10 ANS 50 ANS



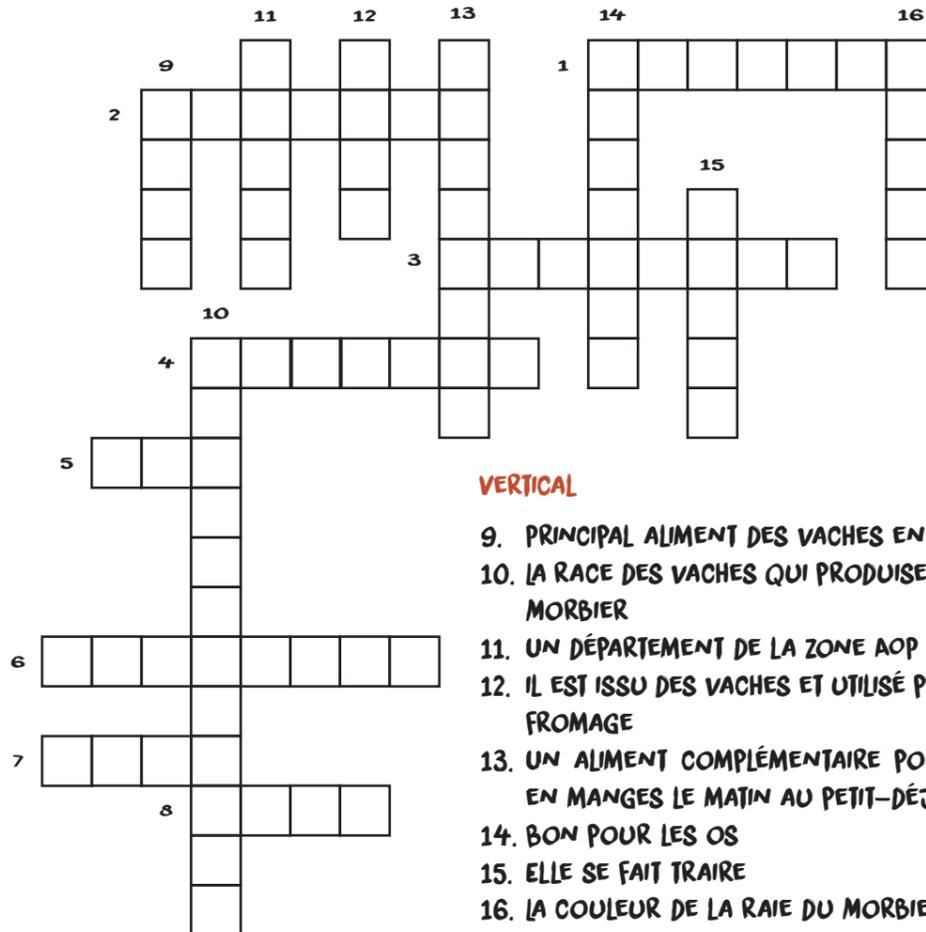
COLORIAGE



MOTS CROISÉS

HORIZONTAL

- IL SERT À TRACER LA RAIE DU MORBIER
- LE MORBIER EN EST UN
- VEILLISSEMENT DES FROMAGES EN CAVE
- LE MEILLEUR DE TOUS LES FROMAGES
- UN DÉPARTEMENT DE LA ZONE AOP MORBIER
- UNE FAÇON DE DÉGUSTER LE MORBIER EN HIVER
- UN DÉPARTEMENT DE LA ZONE AOP MORBIER
- LE TRAIT DE CARACTÈRE DU MORBIER



VERTICAL

- PRINCIPAL ALIMENT DES VACHES EN HIVER
- LA RACE DES VACHES QUI PRODUISENT DU LAIT POUR LE MORBIER
- UN DÉPARTEMENT DE LA ZONE AOP MORBIER
- IL EST ISSU DES VACHES ET UTILISÉ POUR FABRIQUER DU FROMAGE
- UN ALIMENT COMPLÉMENTAIRE POUR LES VACHES, TU EN MANGES LE MATIN AU PETIT-DÉJEUNER.
- BON POUR LES OS
- ELLE SE FAIT TRAIRE
- LA COULEUR DE LA RAIE DU MORBIER

COLORIAGE



ARRIVÉE DANS LES VIGNES



DÉPART