



Le plus grand des petits vignobles

Les vignobles du Jura représentent une plus importante revenue de la région de la Franche-Comté.

De plaines en plateaux, de lacs en montagnes, le Jura offre au visiteur une palette de paysages et de couleurs

uniques. Ici, les hommes ont de tout temps tiré le meilleur parti de cette terre de contrastes. Le Jura avec ses marnes et ses calcaires abrite une gamme de vins caractère qui ne laissent jamais indifférent et séduisent les amateurs de grands vins.

Les Vins du Jura prennent leur bouquet du terroir local et bénéficient des meilleurs expositions d'ensoleillement leur donnant un goût unique.

Dans le Jura on a la plus petite superficie cultivée, mais la plus grande variété de cépages.

Il y a cinq types de cépages, trois rouges et deux blancs.

Cépages Rouges:



Poulsard:

Il a une couleur rosée mais c'est un vin rouge léger. Vinifié par tradition en vin rouge, il a une robe rubis clair, il est très fruité au nez avec des arômes de petits fruits rouges. On peut le garder environ 10 ans.

Vin noble arboisien par excellence, d'un encépagement réduit (5% des vignes), il est rond et charpenté, tannique, complexe au nez avec des arômes d'épices et de petits fruits rouges qui évoluent vers des senteurs de sous-bois. Vin de longue garde, il n'est pas rare qu'il dépasse 20 ans de cave.



Pinot Noir:

Donne des vins au goût de terroir très marqué d'un rouge profond et fruité. Il peut atteindre environ 15 ans de garde. Sa robe rouge rubis lumineuse et sa charpente affirmée sont souvent mariées à ses cousins le Poulsard et le trousseau. Parfait équilibre de tannins souples et puissants, le pinot noir jeune exhale une note fraîche de

Trousseau:



framboise et de myrtille, et vieillit sur des parfums plus puissants de truffe ou de café torréfié. Il faut dire que pour avoir un bon Pinot, il faut avoir des vieilles vignes.

Cépages Blancs:



Chardonnay:

Cépages le plus répandu, il est utilisé soit pour les vins tranquilles, soit pour le Crémant du Jura. Il donne des vins aux arômes de fleurs et de fruits et il peut vieillir jusqu'à 15 ans, voir d'avantage. Il accompagne les hors-d'œuvres, poissons et charcuterie. A servir frais entre 10° et 12°.

Savagnin:

Il sert avant tout à élaborer le célèbre Vin Jaune mais vinifié en vin blanc, seul ou assemblé au Chardonnay, donne un vin typique du Jura, aux arômes complexes de fruits secs, noisette et amande. On peut le garder pour plus de 15 ans. Le Vin Jaune, quant à lui, il peut vieillir plus d'un siècle. Il accompagne les poissons en sauce, volailles, viandes blanches, plats à la crème et fromages. A servir entre 13° et 15°.



Grâce à ces différents types de cépages le Jura offre une grande variété de vins.

Rosés et Rouges:

Rosé Floral: Le Rosé Floral est un vin souple, fruité et équilibré, très aromatique au palais. Il accompagne à merveille toutes les entrées, salades et grillades. A servir frais.

Rosé Poulsard: Un vin à la robe très claire et aux arômes de sous-bois, il se marie avec les fumés: la saucisse de Morteau et les grillades. A servir à 12°.

Rouge Sélection: Pinot Noir, Poulsard et Trousseau s'harmonisent pour donner un vin corsé qui se révèle avec les viandes rouges. A servir légèrement chambré.

Rouges Trousseau: Jeune, il évoque les petits fruits rouges et les griottes. Vieilli, il évolue sur des notes animales. Il convient parfaitement sur les viandes rouges, gibiers et fromages. A servir légèrement chambré.

Blancs:

Chardonnay: le cépage chardonnay donne un vin léger, fruité et rond. Il accompagne les hors-d'œuvre, poissons et charcuterie. À servir frais entre 10° et 12°.

Tradition: issu des cépages Chardonnay et Savagnin. Le blanc tradition est élégant et très typé. Il accompagne les raclettes, fondues, tortues chaudes, champignons à la crème.

Savagnin: c'est le fleuron du vignoble jurassien. De très bonne garde, il accompagne les poissons en sauce, volailles, viandes blanches, plats à la crème et fromages.



CRÉMANT DU JURA: les cépages autorisés pour sa production sont: le Poulsard, le Pinot Noir, le Trousseau, le Chardonnay et le Savagnin. Les raisins sont obligatoirement vendagés à la main. Il est un apéritif et le seul vin pétillant.

VIN JAUNE: 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 être conservé au minimum six ans et trois mois en fûts de chêne sans soutirage ni ouillage. Durant son vieillissement, une voile de levure se développe en surface et préserve le vin de l'oxydation en le privant de contact avec l'air.



MACVIN DU JURA: le Macvin du Jura est un mutage provenant de moût de raisins et d'eau de vie de Marc. Il est vieilli en fût de chêne. C'est un apéritif recherché. Les gourmets apprécient le melon au Macvin du Jura. À servir très frais entre 6° et 8°.

VIN DE PAILLE: le vin de paille c'est un vin traditionnel du Jura très particulier. Le rendement de base du Vin de Paille est fixé à 20 hectolitres par hectare. Les raisins doivent sécher pendant une durée d'au moins 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. 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 14,5° et 17° d'alcool. Il vieillira ensuite trois ans en petits tonneaux pour développer ses arômes de fruits confits, pruneau, miel, caramel, ou orange confite.

