

Le Jura : un vignoble relativement méconnu ...

Le Jura, avec ses soixante communes et 200 domaines vinicoles, offre un paysage viticole unique. Sur une superficie de 2100 hectares et une longueur d'environ 80 kilomètres, ce vignoble produit en moyenne 80 000 hectolitres de vin par an. La renommée des vins du Jura remonte à des temps anciens, avec des écrits attestant des pratiques vinicoles à Arbois dès le 10^e siècle. Avant la crise du phylloxéra à la fin du 19^e siècle, la vigne était cultivée sur plus de 20 000 hectares.

Malgré des hivers rigoureux et des pluies printanières abondantes, le climat semi-continental du Jura reste relativement stable. Au 19^e siècle, le vignoble comptait plus de 40 cépages différents. Cependant, le phylloxéra, les sélections progressives et les décrets ont réduit ce nombre à cinq principaux cépages.

LES PRINCIPAUX CÉPAGES

Rouges

- **Poulsard** : inspiré de la "plosse", une petite prunelle noire, ce cépage est également appelé Ploussard à Pupillin. Il représente 25 % des surfaces plantées.
- **Trousseau** : principalement cultivé au nord de l'appellation Arbois, il représente 5 % du vignoble.
- **Pinot noir** : présent dans le Jura depuis le 14^e siècle, il pousse sur des terrains argilo-calcaires et représente 10 % de l'encépagement.

Blancs

- **Chardonnay** : originaire de Bourgogne, il s'est acclimaté dans le Jura depuis le Moyen-Âge. Utilisé seul ou en assemblage avec le Savagnin, il représente 45 % de l'encépagement total.
- **Savagnin** : cépage typiquement jurassien, il représente 15 % de l'encépagement et est utilisé pour le Vin Jaune.



LES A.O.C DU JURA :

- **Côtes du Jura** : seule appellation qui s'étend du nord au sud du vignoble, qui donne de nombreuses interprétations gustatives. C'est la production de vin blanc et de Crémant qui prédomine avec des vins relativement ronds.



- **L'Etoile** : produit exclusivement du vin blanc puisque l'encépagement se compose pour 90 % de Chardonnay et 10 % de Savagnin. Un blanc au goût de terroir très prononcé de pierre à fusil et de noisette qui se démarque également par une exquise suavité en bouche.
- **Arbois** : précurseur en 1910, en demandant une délimitation de leur territoire pour obtenir en 1936 le droit d'être la première AOC de France. Ce terroir est particulièrement propice aux cépages rouges qui représentent 50 % de l'encépagement.
- **Château Chalon** : situé au centre de l'appellation du vignoble, l'appellation ne produit que du Vin Jaune ; son élaboration requiert deux conditions préalables : un sol riche en marnes bleues et

le cépage savagnin. Le raisin est récolté tardivement vers octobre. Une fois les fermentations achevées, le vin est passé en fûts de chêne, puis vieilli sans soutirage ni ouillage (sans compléter la part de vin qui s'évapore). Un voile de levures se développe alors en surface et préserve le vin de l'oxydation. L'élevage durera pendant six et trois mois minimums. Pendant son vieillissement, le savagnin acquiert les caractéristiques organoleptiques complexes du Vin Jaune (d'autres appellations comme le Côtes du Jura, l'Etoile et l'Arbois peuvent produire du Vin Jaune).



- Le **Vin de Paille** est une spécialité jurassienne élaborée essentiellement à partir de Savagnin, du Chardonnay et du Poulsard. Les vendanges sont généralement précoces, afin de choisir les plus beaux raisins, les grappes seront stockées dans une pièce sèche et aérée.



Entre Noël et la fin février, après un pressurage des baies déshydratées on obtiendra un grand vin liquoreux.

- Il ne faudrait pas oublier l'appellation **Crémant du Jura**, même si l'appellation n'est reconnue que depuis 1995, la production de vins effervescents dans le Jura a de lointaines origines et **Le Macvin du Jura**, connus depuis le 14^e siècle, qui est un vin de liqueur obtenu à partir de jus de raisin non fermenté auquel on ajoute une eau-de-vie de Franche Comté.

La richesse naturelle du terroir et la diversité des vins jurassiens sont à découvrir absolument. ■

Vinicolement Vôtre

Philippe Berger
Champion du Monde de Dégustation 2018
Champion de France de Dégustation 2019
OENOVINS



Walthère MATHOT

EDI
PRODUCTIONS
GRAPHIQUES
plus

Rue Porte de Lorette, 80
B 4600 Visé
Mobil. +32 (0) 477/56 45 18
E-mail : mathot@ediplus.be