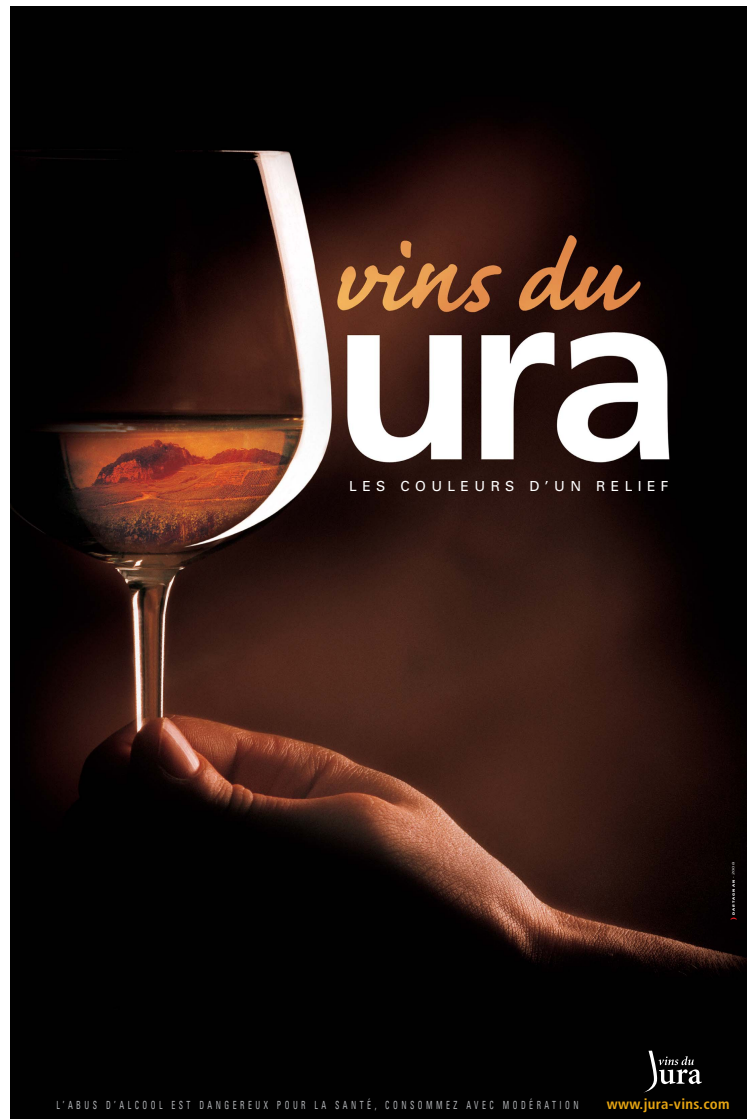


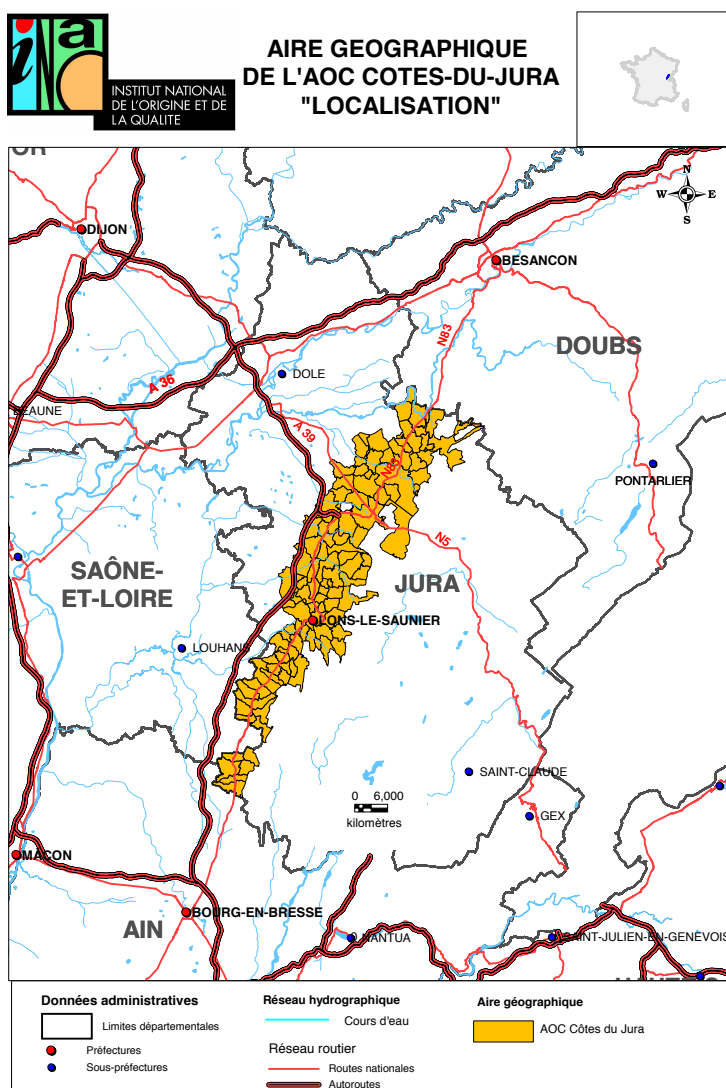
Les vins du Jura



Localisation

Le vignoble est situé en Franche Comté, à égale distance du vignoble de la Côte d'Or et de la Suisse. Cette région comprend deux entités géographiques, le Revermont proprement dit, qu'on peut définir comme les premiers contreforts du massif du Jura, et la frange bressane qui s'étire de Bourg-en-Bresse à Lons-le-Saunier. Le vignoble est situé sur les départements de l'Ain et du Jura.

Le vignoble est très étroit, ayant 6 km de large pour 70 km de long, sur l'axe Bourg-en Bresse, Lons-le-Saunier et Besançon (nationale 83). On notera ici que le vignoble ne suit pas un cours d'eau mais un axe routier ancien. Il longe la fracture géologique séparant la Bresse du massif du Jura. C'est un petit vignoble qui couvre moins de 2000 hectares mais il fut bien plus grand.



Histoire

Les vins du Jura coûtent cher car ils ont eu au cours de l'histoire une renommée importante et sont liés à l'histoire de la Bourgogne. C'est la puissance de la noblesse et du clergé bourguignon et Franc-comtois qui a participé à sa prospérité. Ce vignoble est pourtant mal situé d'un point de vue géographique, sans grand axe fluvial qui aurait favorisé son commerce. Pour comprendre l'histoire de ses vins, il faut prendre le temps de comprendre l'histoire de la Bourgogne qui fût un royaume, puis un duché et un comté avant d'être définitivement rattaché au royaume de France.

Antiquité : les Séquanes, les Éduens et les Romains

Dans l'Antiquité, le territoire qui forme aujourd'hui le département du Jura était occupé par le peuple gaulois des Séquanes. La Séquanie était comprise entre le Rhin à l'est, le Rhône au sud, la Saône à l'ouest et les Vosges au nord. Sa capitale était Vesontio, aujourd'hui Besançon, chef-lieu du département du Doubs.

La Saône séparait les Séquanes d'un autre peuple gaulois, les Éduens. Séquanes et Éduens étaient rivaux et la rivalité entraînait de manière récurrente des luttes armées. Pourtant ces deux peuples s'adressèrent aux chefs de l'armée romaine pour se protéger des peuples barbares de l'Europe du nord qui avait des désirs d'installation dans la région. Les Romains possédaient alors dans le sud-est de la Gaule, un vaste territoire appelé Provincia. Les Romains leur prêtèrent main-forte, puis finirent par envahir la région en 58 av JC. Les vins du Jura sont cités par Pline le Jeune dès l'an 80.

Le christianisme s'installa dans la région dès le II^e siècle. Les nombreux monastères aujourd'hui en ruines traduisent cette présence, il y prospéra au Moyen Âge.

Moyen Âge : Royaume, duché et comté de Bourgogne, une histoire mouvementée

Durant tout le Moyen Âge et la Renaissance, l'histoire de la Franche-Comté fût très riche en rebondissements. De part sa position stratégique en zone frontière le royaume burgonde attira de nombreuses convoitises. Sa taille se modifia pour aller jusqu'en Province. On le divisa en deux parties, en un comté et un duché qui furent au gré des héritages à nouveau divisés. La région fût rattaché au royaume de France, puis à l'empire germanique, puis indépendante puis aux Hasbourg puis reprise par le royaume de France au gré des mariages et des héritages. Le Jura bénéficie de sources salines qui ont fait sa richesse sur cette zone si éloignée de la mer. Rappelons que le sel était le seul moyen avec le fumage pour conserver les aliments.

Au XIII^e siècle, Jean de Châlon réussit à ce que son fils Hugues deviennent comte palatin de l'empire germanique. Il avait beaucoup d'ambition pour sa famille, sa région et pour le commerce du vin qu'il voulait aussi bon que celui de Beaune. Le sel des sources salines facilita ses ambitions, ainsi que des mariages bien réfléchis pour ses 15 enfants. Les noms de l'étoile, de Château-Chalon, de l'Arbois sont connus dès cette époque pour leurs vins, bien que ce soit le sel qui fût à la base de la richesse de cette famille.

Au XIV^e siècle Philippe le Bel qui cherchait à récupérer la région, compris que défendre les intérêts des commerçants en vin du Jura pouvait être une stratégie gagnante. Les troubadours des cours royales vantaient les louanges des vins du Jura, ce qui donnaient envie à la noblesse européenne de s'en procurer.

Renaissance : Entre état indépendant, royaume de France et royaume d'Espagne

Sous le règne des grands ducs valois (XIV^e et début XV^e siècle), qui démarra avec Philippe le



Hardi et se termina avec Charles le téméraire, la réputation des vins de Bourgogne et de Franche-Comté fût à son apogée. Les grands ducs aimaient que leur raffinement soit connu de tous, quitte à faire de l'ombre au royaume de France et à en payer ensuite le prix. Observer bien la carte ci-contre, l'état Bourguignon était alors très puissant et allait jusqu'en Flandre et en Hollande. Ce qui donnait un accès maritime à l'état ainsi désenclavé et une cour importante pour consommer les vins de Beaune et du Jura.

La fille de Charles le téméraire, Marie de Bourgogne, va refuser de se marier avec le dauphin du roi de France, elle va lui préférer Maximilien d'Autriche héritier des Hasbourg et futur empereur romain germanique. La Franche-comté va donc passer sous la dynastie des Hasbourg.

Charles-Quint (1500-1558), neveu de Maximilien d'Autriche, empereur d'Allemagne et roi d'Espagne, recueillit par succession la Franche-Comté. Sous son successeur Philippe II,

le pays fut envahi par Henri IV, qui livra aux Franc-Comtois une guerre d'extermination peu glorieuse. Lons-le-Saunier, Château-Châlon, et d'autres villes furent incendiés.

En 1635, le cardinal de Richelieu ayant déclaré la guerre à l'Espagne, une armée de 20 000 hommes, sous les ordres du prince de Condé, entra en Franche-Comté. Presque toutes les villes, furent prises, incendiées et pillées. Les populations furent en peu de temps ruinées par les contributions de guerre, et décimées par la famine et la peste.

Jusqu'en 1642, la comté va subir une véritable guerre (la guerre de 10 ans). Ruinée et dépeuplée, la province obtint un traité de neutralité en 1642. La paix des Pyrénées, conclue en 1659, mit fin aux hostilités entre la France et l'Espagne et confirma l'appartenance de la comté aux Espagnols.

Après la mort de Philippe IV d'Espagne, dont il avait épousé la fille, Louis XIV revendiqua la possession de la Franche-Comté. En 1668, 20 000 hommes envahirent de nouveau le pays, dont la conquête se fit en trois semaines, grâce aux trahisons achetées par Louvois dans la bourgeoisie et aux brillantes promesses de Louis XIV aux nobles franc-comtois. Le traité de Nimègue, en 1678, rattacha définitivement la Franche-Comté à la France.

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.

Époque contemporaine et actuelle : plantations importantes, Pasteur et coopération

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

Pasteur (1822-1895), natif de Dole, à travailler sur les fermentations. Puis à la demande de Napoléon III, il étudia les maladies du vin. Car les défauts des vins très fréquents gênaient les relations avec les Anglais importateurs de vins français. Le terme de pasteurisation vient de ses travaux, mais également de ceux de Mr Appert (appertisation des conserves) et des travaux des

Grecs antiques qui avait déjà compris l'intérêt du chauffage pour la conservation des aliments ou boissons.

La région sera très fortement touchée par le phylloxéra à partir des années 1890. Habitée à la présence des fruitières fromagères, la création des caves coopératives, ici appelées fruitières viticoles sera précoce, dès 1906, en pleine crise de surproduction nationale. La région sera fortement touchée par le passage des deux guerres. Le vignoble passe ainsi de 20 000 hectares en 1873 à moins de 2 000 aujourd'hui. De part la renommée historique des vins du Jura, l'accès à l'AOC est très rapide entre 1936 et 1937.

Un autre personnage moins connu du grand public, Alexis Millardet (1838/1902), médecin et botaniste a lui participer à la recherche de moyen de lutte contre le phylloxéra et autres phytopathologie de la vigne. Il a travaillé en particulier sur la recherche de porte-greffes et est à l'origine de la bouillie bordelaise (qui aurait donc pu s'appeler jurassienne, s'il n'avait pas travaillé sur Bordeaux) pour lutter contre le mildiou.

Henri Maire (1917-2003) est également un nom connu pour la région car son nom représente son entreprise de négoce très connu. Il a permis grâce à une politique marketing offensive de faire apprécier les vins du Jura par un public large alors que son image avait été dégradé suite au passage du phylloxéra.

Économie

sources : interprofession et préfecture du Jura - 2013

- Superficie : 2114 ha ;
- Production moyenne 100 000 hl/an ;
- 0,3% du vignoble français ;
- 1,6% de la surface agricole utilisée du Jura, pour 20% des revenus agricoles.

Le Jura a produit majoritairement du vin rouge jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Actuellement, la production de vins blancs domine (43%) suivis par le vin rouge (27%) et le crémant (24%), le macvin représente 5% et le vin de paille 1%. Le crémant du Jura est en très forte augmentation suivant la mode actuelle des vins mousseux en France et à travers le Monde.

Superficie des différentes AOC :

- arbois : 45%
- côtes du Jura : 42%
- l'étoile : 5%
- château-chalon : 4%
- IGP vins de pays de la Franche comté : 4%

Les viticulteurs et leurs exploitations :

en 2010, 750 exploitations cultivaient au moins de 10 ares de vigne. 671 en font leur activité principale. 242 exploitations sont de taille moyenne à grande. On assiste à une spécialisation des agriculteurs qui produisent de la vigne. Entre 2000 et 2010, le Jura a perdu 15% de ses exploitants agricoles. 20% des petits viticulteurs ont cessé leur activité, durant le même temps les grandes exploitations ont augmenté de 3%. Les petits viticulteurs représentent 66% des exploitants, mais ne cultivent que 6% du vignoble. La surface moyenne des exploitations est passé de 2,4 hectares en 2000 à 3,4 en 2010. Les surfaces viticoles jurassienne sont viables même sur de petites structures car les vins AOC sont bien valorisés (un peu trop non?). 56% des exploitants agricoles de taille moyenne à grande ont un niveau Bac. 33% on fait des études supérieures. C'est supérieur à la moyenne nationale en viticulture et des autres filières agricoles.

61% des vins jurassiens sont vendus en circuit court sur place, en supermarché et cavistes locaux ou lors de salons partout en France et à l'étranger. 92% des vins sont vendus en bouteille. Il y a peu de vrac, ce qui désavantage le négoce.

Les exportations ne représentent que 7% des volumes. 57% du vin exporté est du crémant du Jura.

Les coopératives : elles sont au nombre de 5.

Le volume vinifié par les caves coopératives représente 23% de la production.

Au total, elles regroupent 260 sociétaires pour une surface de 400 hectares. Elles vendent 1/4 de leur production en direct.

Les producteurs indépendants : Les exploitations agricoles ayant une activité viticole dans le Jura sont au nombre de 230. Le volume vinifié par ces domaines représente 37% de la production.

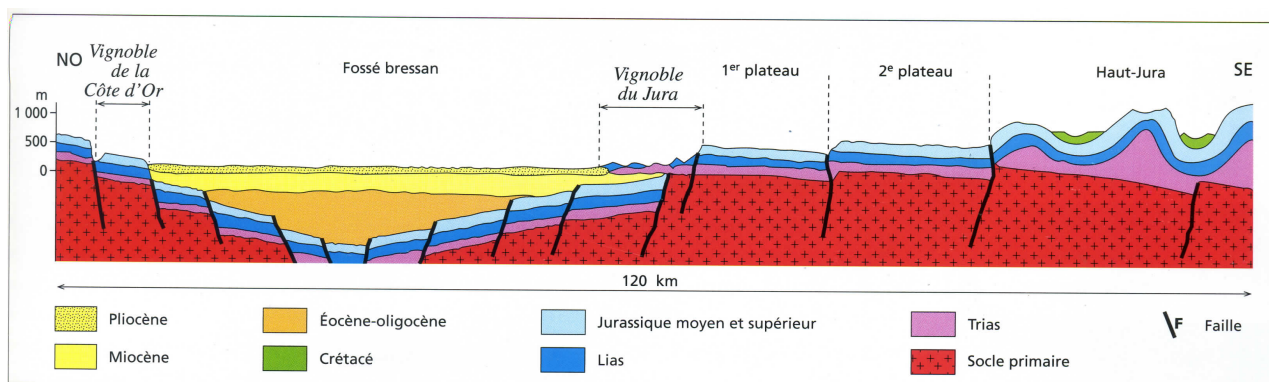
Les maisons de négoce : Le négoce représente 39% du volume vendu. Presque toutes les maisons ont une activité de négociants-vinificateurs et d'éleveurs. 12% des raisins sont achetés par le négoce. Elles achètent une grande quantité de vins, mais le plus souvent en bouteille.

L'agriculture biologique : Les viticulteurs bio jurassiens sont actifs. 6% des exploitants sont en agriculture ou en conversion, mais dans le détail c'est 13% des exploitations moyennes à grandes. Ils savent très bien communiquer et sont bien repérés par la presse spécialisée. Vous trouverez facilement leur nom. Ils organisent un concours annuels des vins bios : «le nez est dans le vert» : <http://www.lenezdanslevert.com/>

Géographie

Géologie

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.



sources : les terroirs du vin de J. Fanet

Les terrains qui composent le Jura appartiennent pour la plupart à l'ère secondaire ou jurassique (150 millions d'années). Les couches de roches ont été fortement plissées vers le milieu du tertiaire suite à la surrection alpine. Ce soulèvement a donné lieu à des plis en creux et en relief, mais aussi à de nombreuses failles. Sous l'effet des pressions latérales, la couverture sédimentaire a glissé vers l'ouest pour venir chevaucher le fossé bressan et en même temps les

mouvements verticaux ont favorisé les plissements et les failles. Ensuite, l'érosion acheva le travail, particulièrement pendant les glaciations, en creusant les vallées et en laissant affleurer les calcaires des collines et du premier plateau. Le calcaire prédomine largement. Cette roche, perméable et soluble, est très favorable à la vigne. Par ailleurs, les coteaux adossés au plateau calcaire ont des sols assez complexes où se mêlent différentes marnes (bleues, grises, rouges, noires du lias moyen et supérieur), des argiles du trias et des éboulis calcaires. Ces marnes, associées à des éboulis de falaises du bajocien et des argiles du lias, constituent les meilleures terres à vigne du Jura.

Climat

Le vignoble jurassien est situé à proximité de montagne et a un climat de type semi-continentale. Les variations climatiques peuvent être brutales. La température moyenne annuelle est comprise entre 11° et 13° pour une durée d'ensoleillement variant de 1 700 à 1 900 heures. Les étés jurassiens sont généralement chauds et secs. L'exposition sud ou sud-ouest garantit au vignoble un ensoleillement important et une protection contre les vents du sud-est et du nord. Les printemps sont souvent très pluvieux. hivernal ou printanier peut causer des dégâts importants.

Le gel. 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.

Les Cépages

Cépages blancs

Le Savagnin : C'est un cépage typiquement jurassien, produisant le célèbre 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. 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". IL résiste bien à la pourriture. son rendement varie de 30 à 45 hl/ha.

Le Chardonnay : Cépage commun avec la Bourgogne voisine, le Chardonnay est cultivé dans le Jura depuis le X^e siècle sous des noms divers, Melon d'Arbois, Moular ou Gamay blanc dans le sud du vignoble. À la fin du XIX^e siècle, il couvre environ 1700 hectares sur des sols calcaires qu'il affectionne particulièrement. A l'instauration des AOC, il arrive en tête avec environ 41% de l'encépagement. Il est encore actuellement le cépage le plus répandu avec un taux d'occupation d'environ 50% et un rendement moyen de 55 hectolitres par hectare. C'est un plant qui s'adapte assez bien à tous les types de sols. Ses grappes sont de taille moyenne avec des petits grains sphériques à pellicule fine, translucide qui arrivent à maturité vers mi-septembre. Il donne des vins vifs, gras en finale, plus ou moins fruités et plus ou moins élégants. Il est sensible au rendement et au climat annuel

Cépages rouges

Le Poulsard : 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. Il représente 13% de la surface plantée. Ses grappes sont peu serrées mais volumineuses. Sucrés et juteux, ses grains à jus blanc sont assez gros, ovoïdes à pellicule rouge fine avec des nuances de violet et de noir.

Le Trousseau : C'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 environ 7% 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 et tannique.

Le Pinot noir : Importé dans le Jura dès le XV^e siècle par le Comte Jean de Châlon, le pinot noir apprécie les sols graveleux. Il est souvent le premier cépage à parvenir à maturité mais il craint les gelées. Ses grappes sont assez petites et cylindriques avec des grains serrés, très noirs et assez petits. Il représente aujourd'hui environ 8 à 13 % de l'encépagement du vignoble jurassien avec un rendement moyen de 35 à 50 hl/ha. Il donne des vins légers, vifs, qui peuvent être élégants et fruités.

Les appellations

Le Jura comprend 6 appellations d'origine contrôlée : arbois, château-chalon, l'étoile, côtes du Jura, macvin du Jura et crémant du Jura.

AOC arbois : Née du celtique "ar" et "bos" signifiant "terre fertile". Elle est aujourd'hui la première AOC du Jura par son volume de production, de l'ordre de 45 000 hectolitres par an. Cette appellation est répartie sur 13 communes avec un total de 843 hectares. Les cinq cépages autorisés dans le Jura peuvent prétendre à l'AOC arbois qui produit environ 70% de vins rouges et 30% des blancs. Les rouges dominent 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-silicieuses 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.

AOC côtes du Jura : C'est la plus étendue des appellations jurassiennes. Elle s'étend du nord au sud du vignoble, avec des terroirs variables. 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 640 hectares en vignes. 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.

AOC Château Chalon : 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. 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". La commission de contrôle de l'AOC 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 dépendra le revenu des vigneronniers 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.

AOC étoile : C'est une appellation sous régionale qui peut produire des vins blancs secs, du vin jaune ou du vin de paille. L'appellation porte ce nom car 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. Le vignoble s'étend sur 75 ha. Les vignes sont généralement orientées à l'ouest, protégées par du vent du nord par les sommets boisés des collines. Le sous-sol est constitué de marnes rouges et grises.

AOC Crémant du Jura : L'AOC 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 vigneron 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 chateau-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 16% de la production totale des AOC jurassienne, sur une surface de 210 hectares. Le crémant du Jura suit la méthode nationale d'élaboration des crémants par double fermentation, la seconde se réalisant en bouteille.

AOC 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 3% de la production totale AOC jurassienne. Le macvin du Jura fait partie des mistelles, produit 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. 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. Il peut donc être blanc ou rouge bien que la plupart des vigneron le produisent blanc. Le raisin doit présenter une richesse en sucre d'au moins 170 grammes de sucre par litre de moût. Le rendement ne doit pas excéder 60 hl pour le moût blanc et 55 hl pour les rouges et rosés. Le mutage tue les levures présentes dans le moût et empêche toute fermentation du sucre. Le produit obtenu est stable, sans risque de dégradation du sucre. Le moût peut avoir subi un départ en fermentation, mais le mutage doit se faire alors qu'il reste encore au moins 153 grammes de sucre par litre. Il ne doit pas avoir été filtré. En revanche, un débouillage peut l'avoir débarrassé des particules les plus grosses. L'alcool est de l'eau de vie de marc de Franche-Comté, une eau-de-vie d'appellation d'origine réglementée. Cette eau-de-vie doit titrer au moins 52 % de volume et avoir été vieillie au moins quatorze mois en barrique de chêne. Le moût et l'alcool doivent provenir de la même propriété. La quantité d'eau de vie ajoutée doit être calculée afin que le produit final titre entre 16 et 22 % de volume. Le produit est bien mélangé avant d'être laissé au repos en barrique pendant au moins un an avant la commercialisation. Il représente 3 % de la production AOC du Jura, la troisième AOC de vins mistelles (vin de liqueur) de France.

Les différents types de vins

Il existe une production locale de vins particuliers qui sont le vin jaune et le vins de paille, en plus des vins classiquement produits en France. Les vins du Jura ne sont pas d'un très bon rapport qualité prix. Le vins Jaune et le vin de paille sont très chers. Les vins blancs secs ont des prix variables. Les plus accessibles sont les vins blancs floraux, les vins rouges et rosés et les crémants.

Le vin jaune : Le vin Jaune est un vin spécial, élevé sous voile. 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.

Méthode d'élaboration du vin jaune : Arrivée à la cuverie, le Savagnin sera égrappé et son jus mis à fermenter dans des cuves. A l'issue d'une lente fermentation alcoolique et de la réalisation de la fermentation malolactique, le vin est alors soutiré dans des fûts de chêne déjà avinés. Contrairement aux pratiques courantes œnologiques, il est indispensable de ne pas remplir complètement les fûts (remplissage au 4/5^{ième}), afin de ménager une poche d'air au contact de laquelle doit se former un voile caractéristique. C'est grâce au voile que des phénomènes biologiques très spécifiques pourront avoir lieu et donner au produit sa couleur jaune, son arôme et son goût si particulier. Le vin sera maintenu en vidange sans aucun ouillage pendant une période de six ans, minimum fixé par la législation. Ensuite le vigneron procède à l'assemblage des différentes pièces en fonction, de leurs caractères organoleptiques. Une clarification précède la mise en bouteille qui est réalisée dans un contenant spécifique au vin jaune : le clavelin qui contient 62cl. Il vieillit très bien. Le voile se forme normalement dans les trois à six mois qui suivent la mise en futs. Généralement, plus le vin est jeune, plus le voile se forme rapidement, en raison probablement de la présence de facteurs de croissance tels que vitamines, phosphates et matières azotées qui disparaissent progressivement au cours de la vinification. Les sources de carbone utilisées par les levures de voile sont nombreuses, glucose, fructose, glycérol et acide succinique. Si le voile ne se forme pas rapidement ou disparaît, le vin n'est plus protégé contre l'oxydation et risque des altérations des bactéries acétiques. Le vieillissement sous voile de levures se traduit par une production d'éthanal (700 à 800 mg/l). L'éthanal est une molécule très réactive et elle est un précurseur de nombreux constituants qui participent au bouquet du vin (sotolon par exemple). Au cours du vieillissement sous voile, le vin prend sa couleur « or » et l'odeur typique de « jaune » se développe, rappelant la noix, la noisette et le curry. Cette odeur serait due notamment à la présence d'une lactone, le sotolon. Le sotolon a été identifié dans les vins jaunes, dans les vins botrytisés tels que les Sauternes ou vins de paille. Le sotolon a un seuil de perception très faible (10 mg/l). Les vins jaunes sont jugés très typiques si les teneurs en sotolon sont supérieures à 350 mg/litre. Ils sont très chers.

Vin de paille : Il est élaboré à partir d'une sélection de raisins issus des cépages jurassiens excepté le pinot noir. Les raisins sont mis à sécher pendant une durée minimale de six semaines sur lits de paille ou sur claies ou suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage à l'air étant interdit. Au moment du pressurage, les raisins présentent une richesse en sucre supérieure à 320 grammes par litre et inférieure à 420 grammes par litre. Le vieillissement doit être de trois années au minimum à compter de la date de pressurage avec un élevage sous bois de 18 mois minimum. Les fûts à l'inverse de ceux du vin jaune sont ouillés. Dans le Jura le temps est trop humide pour l'installation de la pourriture noble, même le passerillage qui consiste à laisser les grains venir à surmaturité peut être difficile. Les vins dits " de paille" sont généralement mis en bouteille "demi-jura" d'une contenance de 37,5 cl. Ils doivent présenter dans leur étiquetage l'indication de l'année de récolte. Ils sont très chers.

Les vins blancs vifs à ronds : Dans les vins à boire rapidement, on trouve souvent moins de savagnin et plus de chardonnay, afin d'obtenir des vins plus fruités moins oxydatifs. Le cépage chardonnay développe une couleur jaune claire. Le nez offre un vrai bouquet de complexe ou se mêlent, le tilleul, la pêche, la pomme et parfois un soupçon de fruits exotiques ou d'agrumes.

L'attaque est vive et puissante. Les vins ne sont pas élevés en fût et de par le climat sont plutôt vifs. Ce type de vins est appelé «floral» dans le Jura

Les vins blancs de garde : Les blancs de garde sont à base de savagnin ou d'un assemblage savagnin chardonnay. Ils peuvent être élevés sous bois, et peuvent être ouillés ou pas. S'ils ne sont pas ouillés, ils portent le nom de «tradition» ou «typé», s'ils le sont on utilise le terme «ouillé». Leur robe est ambrée, on retrouve les arômes caractéristiques du savagnin. Ils sont longs en bouche, ils ont une typicité très marquée, avec des notes de noix, de pommes vertes, de fruits secs, d'épices.

Le crémant du Jura : La teinte est légère, de couleur jaune or brillant et clair, avec quelques reflets argentés. Les bulles sont fines. Le bouquet offre toute son intensité sur des notes florales d'aubépine et de fleur de sureau, accompagnées d'un croquant de fruit à chair blanche, pomme ou prune blanche, avec une pointe de biscuit parfois toasté. En bouche, l'attaque est vive grâce de part les bulles qui éclatent sous le palais. Les arômes sont fruités, le dosage en sucre variable.

Les vins rouges : De part le climat, les vins rouges peuvent avoir du mal à atteindre la maturité et doivent utiliser des cépages résistants à ce climat. Les vins peuvent être issus d'un assemblage de plusieurs cépages ou en monocépage. Les vins de poulsard et de pinot noir sont pâles. Ils sont souvent élevés sous bois.

- Le poulsard : La robe est pâle, pouvant faire penser à un rosé. Le nez est plus ou moins ouvert sur des notes de fruits rouges et noirs sauvages. Au vieillissement, il acquiert des accents épicés de sous-bois et de musc. En Bouche, les tanins s'imposent dès l'attaque, enveloppants comme la peau de prune. La complexité aromatique du Poulsard s'enrichit avec l'âge. Avec une finale qui ne laisse jamais indifférent...
- Le trousseau : La couleur est rouge cerise plus ou moins soutenue. S'ouvrant avec l'âge, le nez dégage des arômes de fruits rouges et noirs sauvages comme la fraise, la cerise, la mûre ou la prune. On perçoit des notes d'épices, de poivre blanc et de sous-bois. Les tanins plus ou moins souples s'affirment dès la mise en bouche. Le trousseau offre de riches et délicats arômes de fraise et de cerise marqués par une légère tonalité épicée.
- Le pinot noir : Il apporte de la finesse aux deux autres cépages, en particulier au niveau des tanins et des arômes.

Le macvin du Jura Le marc conjugué au moût de raisin donne au Macvin sa teinte jaune d'or, ou parfois rouge, à l'intensité profonde. Le nez est intense, avec des arômes de fruits poire, de mirabelles et de marmelade. Mais aussi les épices tels la cannelle, le clou de girofle ou l'anis. Il est sucré, on le sert en général à l'apéritif ou sur les entrées. C'est l'équivalent du pineau des charentes et du floc de Gascogne, mais avec d'autres cépages et sous un autre climat

Alliance des mets et des vins

Le vin blanc sec : Les vins floraux sont à associer avec une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Vous pouvez également essayer une crèmeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou avec des coquille Saint-Jacques. Les vins blancs de garde pourront s'accorder avec les volailles, le veau, le porc et les fromages.

Le vin rouges: L'association va dépendre de la structure du vin. Ils sont dans la région plutôt légers à ronds. Les plus légers à base de pinot noir iront avec les quiches, les volailles, les plats à base de fromage, les saucisse de Morteau ou la charcuterie de montagne. Pour les plats exotiques, prendre plutôt un vin fruité comme le pousard. Le trousseau plus tannique se testera avec les viandes grillées comme une côte de bœuf, les petits gibiers en sauce.

Le vin de paille : On le servira vers 8°C, en apéritif, sur le foie gras, sur les fromages persillées ou les desserts. Moi je les préfère à l'apéritif avec rien d'autres juste pour eux même.

Le vin jaune : C'est un vin à découvrir sur une soirée à thème Jura. On peut l'utiliser en apéritif (attention certains n'aime pas , prévoir autre chose au cas où), sur la cuisine exotique, les viandes et les poissons à la crème, sur le comté, le Mont d'or, le morbier ou les pâtes persillées.

De nombreuses idées de recettes sont indiqués sur le site des vins du jura. Voici le lien : <http://www.jura-vins.com/recettes-d-ici-et-d-ailleurs.htm>

Révision et exercices :

1. Dessiner schématiquement le vignoble du Jura. Donner les éléments clefs qui vous permettent de bien le situer et de bien le décrire.
2. Expliquer les grands lignes de l'histoire des vins du Jura. D'où vient la renommée de ce vignoble? Quels sont les facteurs qui ont favorisé et limité son expansion? Qui sont les personnages clefs que vous avez mémorisé et à quelle époque?
3. Décrivez l'économie des vins du Jura.
4. Quelles sont les particularités de la géologie et du climat de cette région?
5. Faire un tableau indiquant les cépages produit dans la région avec leurs caractéristiques principales.
6. Faire un schéma et un tableau représentant les différentes appellations et vins produits dans cette région.
7. Allez sur le site de l'INAO, rechercher le décret d'un côtes du Jura et d'un arbois. Prenez le temps de bien les lire, noter les particularités de production des différents vins.
8. Quels sont les goûts des différents vins produits dans le Jura? Sur quels plats pourriez-vous les conseiller. Penser à aller voir les recettes sur le site des vins du Jura

Bibliographie :

- Atlas mondial du vin de Hugh Johnson
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000
- Etude sur le vin Louis Pasteur Editions Jeanne Laffite
- Pasteur par Janine Trotereau Edition Gallimard 2008
- Livres sur Histoire de France
- Le vin de A. Dominé - éditions place des victoires - 2003
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- Les Burgondes : un royaume oublié au coeur de l'Europe Collection le savoir Suisse - Presse polytechniques et universitaires romanes
- La France médiévale institutions et société. Jean-François Lemarignier Armand Colin 1970
- Les grands ducs de Bourgogne Joseph Calmette Albin Michel 1949
- Charles le Téméraire Marcel Brion edition Marabout

Site Internet :

- <http://www.jura-vins.com/>
- <http://www.confrerie-royal-vin-jaune.fr/Culture-et-vinification-31.html>
- <http://www.inao.gouv.fr/>
- <http://vins.joel.boilley.free.fr/spip.php?article5>
- Wikipedia à de nombreuses reprises, sur différents termes.
- <http://montaiguvendee.fr/cms/index.php?page=chroniques>
- <http://www.archeothema.com/actualite/des-burgondes-aux-bourguignons.htm>
- <http://www.universalis.fr/encyclopedie/duche-de-bourgogne/>
- <http://www.herodote.net/Bourgogne-synthese-463.php>
- <http://his.nicolas.free.fr/Personnes/PageDynastie.php?mnemo=ComtesBourgogne>
- <http://www.chateau-bethanie.fr/fruitiere-vinicole-arbois-vins-du-jura-fr/vin-du-jura-fruitiere-vinicole-arbois-chateau-bethanie-vins-du-jura.php>
- http://www.jura.gouv.fr/content/download/6856/51579/file/Jura_viticulture.pdf
- <http://www.lenezdanslevert.com/>
- http://www.interbio-franche-comte.com/Les_instances_du_bio.html?PHPSESSID=64ca9604266027aa9e51766f4215770f