

## Juracom

<http://www.juracom.com/>

**Découvrir > Tourisme & Jura > Vins du Jura** Mise à jour par l'éditeur le : 08/11/2006



### Ce vin si joli que l'on boit en Arbois...

Qu'il soit jeune ou vieux, pétillant ou doux, corsé ou léger, le vin est symbole de convivialité et de volupté. « Merveilleusement approprié à l'homme », comme le signifiait Hippocrate, il est plaisir des sens avec sa robe chatoyante ou sombre, légère ou soutenue, son bouquet fruité, floral, végétal, boisé ou épicé, ou encore ses saveurs sucrées, salées, amères ou acides ... Des blancs au goût de terroir aux rouges colorés et fruités, le Jura offre une variété de saveurs... toujours

à consommer « avec à propos et juste mesure »...

#### Histoire du vin dans le Jura

Vieux de plus de 5000 ans, le vignoble jurassien est l'un des plus anciens de France. Le premier à parler des vins du Jura fut Pline le Jeune, consul romain. Suivant la route du sel qui passe par Arcs et Senans, Salins-les-Bains et Lons-le-Saunier, le vin est exporté en Suisse, Autriche, Allemagne, Belgique et Pays-Bas, constituant une monnaie d'échange.

Le premier Pinot noir apparaît dès le IXe siècle dans le domaine du Château d'Arlay, qui deviendra d'ailleurs « Vigne Royale » d'Angleterre, d'Espagne puis de France. C'est Philippe le Bel, au XIIIe siècle, qui introduit le vin d'Arbois à la cour de France, vin qui sera successivement apprécié par Henri IV et François 1er. Charmant également les palais de Louis XIV et Napoléon, les vins du Jura atteignent leur apogée en 1888 avec 20000 hectares et 40 cépages.

Dévasté par le phylloxéra à la fin du XIXe siècle, puis affecté par les guerres et crises économiques du XXe siècle, le vignoble jurassien se redresse cependant grâce à la volonté de ses vignerons qui s'organisent en syndicats. Misant sur la qualité de ses 5 cépages, le vignoble jurassien est l'un des plus petits vignobles français par sa superficie mais aussi l'un des plus originaux par la diversité de ses produits.

#### La route des vins

La route des vins du Jura s'étend, sur 80 km environ, de Salins-les-Bains à Saint-Amour, serpentant entre 4 AOC géographiques (L'Etoile, Côtes du Jura, Arbois, Château-Chalon) et 2 AOC produits (Macvin, Crémant du Jura).

Elle traverse tout d'abord Arbois, capitale des vins du Jura, dont les vignerons furent les premiers à revendiquer et à obtenir une AOC. Le vignoble arboisien offre une grande variété de vins parmi lesquels vins rouges, rosé d'Arbois, vins blancs, vins jaunes, vins de Paille, Crémant, Macvin.

La route des vins parcourt ensuite les coteaux de la Haute-Seille avec, notamment, la ville de Château-Chalon, patrie du vin jaune,

le « roi des vins », élaboré à partir du Savagnin, qui, seul, a droit à l'appellation Château-Chalon.

Puis l'Etoile, dont le vin se vinifie uniquement en blanc et en jaune pour produire vins blancs, vins jaunes (avec le Savagnin seulement) et vins de Paille, comprend 4 communes



: L'Etoile, Plaineoiseau, Quintigny et Saint-Didier.

La route des vins traverse ensuite les coteaux lédoniens où se situe Lons-le-Saunier, Préfecture du Jura.

Le long de cette route, s'échelonnent des villages d'appellation « Côtes du Jura » tels que la capitale du Comté, Poligny, dont les vins furent jugés les meilleurs du Comté de Bourgogne au Moyen-Age, mais aussi Buvilly, Saint-Lothain, Passenans, Domblans, Voiteur, Le Vernois... et dans le Sud Revermont, les communes d'Augea, Beaufort, Gevingey, Cousance...



### Les cépages

Les blancs secs et fruités aux arômes de noisette et de noix sont issus du Chardonnay ou du Savagnin, d'ailleurs parfois associés pour donner un « blanc typé », vin au goût de terroir plus prononcé. Cultivé dans le Jura depuis le Xe siècle, le Chardonnay, d'une grande finesse, donne des vins très aromatiques, floraux ou fruités. De la famille des traminers, le Savagnin vinifié en blanc sec a des odeurs de noix et d'amande.

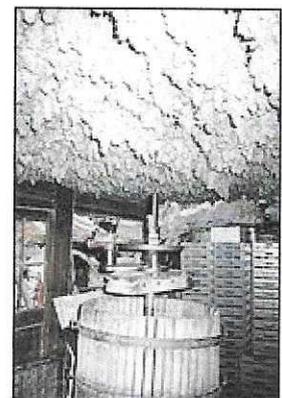


Les vins rouges sont issus du Poulsard, du Pinot Noir et du Trousseau. Le Poulsard ou Ploussard, dont la robe claire est due à la finesse de ses grains, est léger et fruité. Sa capitale mondiale est Pupillin, village du vignoble arboisien. Souvent assemblé au Poulsard ou au Trousseau pour en rehausser la couleur et la rondeur, le Pinot Noir du Jura est cependant de plus en plus vinifié seul et dégage des arômes de fruits rouges et noirs. Le Trousseau enfin, dont les arômes évoquent également des fruits noirs, donne des vins sombres et robustes.

Les crémants, autrefois dits « de méthode champenoise », sont des vins effervescents, le plus souvent blancs, plus rarement rosés. Ils sont élaborés à partir du Chardonnay, du Poulsard ou du Pinot Noir et parfois du Savagnin.

Issu exclusivement du Savagnin, le vin jaune est entreposé en fûts de chêne. Un voile de levures apparaît alors en surface, le préservant de l'oxydation et contribuant à lui donner ses subtiles saveurs de noix, de noisette et d'amande. La seule bouteille autorisée pour son conditionnement est le clavelin, bouteille de 62 centilitres.

Assemblage de Savagnin, Chardonnay et Poulsard, et plus rarement de Trousseau, le vin de paille est produit à partir des plus beaux grains, déposés sur un lit de paille ou accrochés au plafond d'une pièce aérée et sèche durant six semaines au moins, pour être ensuite pressés. Après fermentation, il vieillit environ 3 ans en fûts pour donner un vin blanc liquoreux dont les arômes varient selon les cépages utilisés et les secrets des vigneron...



Le Macvin est un vin de liqueur sucré et velouté, obtenu à partir d'un mélange de jus de raisin non fermenté et de Marc du Jura. Les cinq cépages sont autorisés pour la production du moût destiné au Macvin.

Comptant parmi les meilleurs alcools français, le marc du Jura est une eau-de-vie au goût de fruit sec, vieillie en fûts de chêne pendant 2 à 5

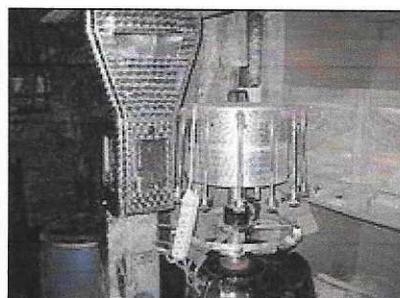
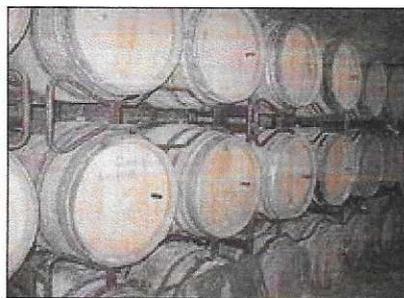
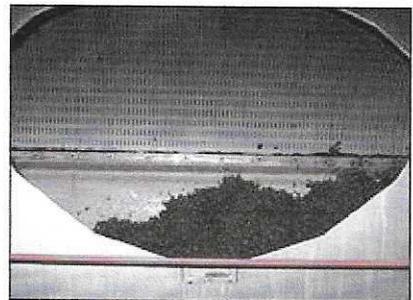
ans.

### Les étapes de la vinification

Il existe différentes vinifications selon les régions et le vin que l'on désire obtenir. Les étapes suivantes sont donc seulement un aperçu d'ensemble de la fabrication du vin.

Les raisins ramassés lors des vendanges sont déversés dans des trémies à bandes pour subir la première étape de la vinification :

- L'égrappage-foulage : Les grains se détachent de la rafle (tige) et passent à travers des grilles perforées. Ainsi séparés, ils libèrent le jus en éclatant.
- Le sulfitage a pour but d'éliminer les micro-organismes par l'ajout de SO<sub>2</sub>.
- Le moût (jus, peau, pulpe) entre ensuite en fermentation dans des cuves : Le sucre du jus de raisin, sous l'action des levures, se sépare en un gaz carbonique qui s'échappe de la cuve et en un alcool qui ne s'échappe pas.
- Puis on écoule le vin des cuves en le séparant des rafles et pépins pour obtenir le « vin de goutte ». Le résidu est ensuite pressé pour en extraire le vin encore contenu, appelé « vin de presse » ou « bourru », très riche en couleur et en tannins. Le « vin de presse » pourra ensuite être incorporé au « vin de goutte » durant l'assemblage.
- Durant le vieillissement, les tanins se séparent de la solution et sédimentent. Le bois apporte ses tanins et ses principes odorants au vin. Le vin blanc, lui, vieillit en bouteilles, l'infiltration d'air pouvant être nuisible à son développement.
- La mise en bouteilles est souvent réalisée en dehors des domaines producteurs, et c'est le bouchon, dernier maillon de cette chaîne, qui garantit la protection du travail du vigneron. Il doit permettre un échange équilibré de gaz entre le vin et l'extérieur.



Mis en bouteilles, le vin du Jura saura se marier à vos mets les plus fins pour charmer encore longtemps vos palais et rester à jamais celui que chanta Jacques Brel, « ce vin si joli qu'on buvait en Arbois »...

### Liens Internet :

#### Les vins du Jura :

[Le vignoble jurassien](#)

[La route des vins du Jura](#)

[Jura-tourism : Le vin jaune](#)  
[Technorestor : Le Jura](#)  
[Wikipedia : Vignoble du Jura](#)  
[Domaine Rolet](#)  
[Domaine Martin Faudot](#)  
[Henri Maire](#)  
[Fruitière vinicole de Voiteur](#)  
[Vins du Jura](#)  
[Les vins du Jura](#)  
[Jura : Les vins authentiques](#)  
[Cooking 2000 : Vins du Jura](#)  
[Dégustation des vins du Jura](#)  
[Château-Chalon](#)  
[Le vin jaune, l'or du Jura](#)  
[Les grandes régions viticoles : Le Jura](#)  
[Anthologie des cépages jurassiens](#)  
[Les AOC du Jura](#)  
[Les vins du Jura](#)  
[Château-Chalon hier et aujourd'hui](#)  
[Le Sud-Revermont](#)

**Le vin en France :**

[Guide du vin](#)  
[Wikipedia - Le vin](#)  
[La passion du vin](#)  
[La planète-vin](#)  
[Fabrication du vin](#)  
[Outils modernes de fabrication du vin](#)  
[Comment fait-on le vin ?](#)  
[La chimie du vin](#)  
[La vinification](#)  
[La vinification en rouge](#)  
[Les cépages](#)  
[Guide du savoir sur la vigne et le vin](#)  
[Les grands principes de la dégustation](#)  
[Musée du vin : La vinification](#)

Rédaction et cyberdocumentation pour le compte de Juracom :  
Lydie Jaillon - Le Téléburo  
[www.leteleburo.com](http://www.leteleburo.com)

**JURACOM**  
**8 rue du Revermont 39570 Gevingey**  
**Tél/fax : 03 84 86 00 68 - [info@juracom.com](mailto:info@juracom.com)**

Copyright © 2006 - 2007 [Juracom](#) - Tous droits réservés  
Administré avec Agestis - Réalisation [Juracom](#)