

Thème : Le vignoble du Jura.	http://www.jura-vins.com/
Finalité :	Situation géographique et historique du vignoble, Les différents cépages et les vinifications, Les différentes appellations et les accords mets et vins.

1° Situation géographique :

Le vignoble s'étend sur un seul département : le Jura. Jura qui fait partie de la région Franche Comté. Il s'étend à flanc de coteaux sur une longueur de 80 Km à partir de Saint amour au sud (à ne pas confondre avec le cru du Beaujolais) et sur une largeur de 2 à 4 Km, il représente 1 900 hectares dont 1 650 en A.O.C. Il produit en moyenne 90 000 hectolitres par an.

■ Le climat :

Le climat rigoureux du vignoble a imposé la recherche des meilleures expositions et des cépages les mieux adaptés, dont la plupart sont spécifiques à la région. Son climat est de type semi-continental marqué par des saisons contrastées avec des hivers froids et des variations climatiques 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 chauds et secs. Dans le Jura, l'exposition sud ou sud-ouest garantit au vignoble un ensoleillement important et une protection aux vents du sud-est et du nord, "la bise noire".

Les printemps souvent très pluvieux participent à des moyennes de l'ordre de 1 150 mm de précipitations par an sur le Revermont. 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.

■ Le terroir :

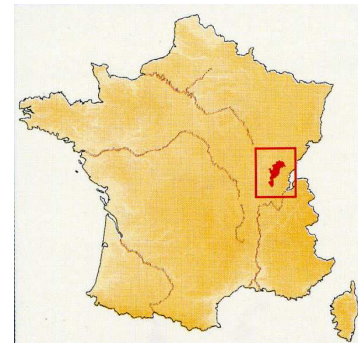
Dans le Jura, les différentes couches de roches que nous observons en coupe se sont déposées et consolidées depuis plusieurs millions d'années. Le Revermont se situe au pied du premier plateau jurassien, à l'Est de la plaine de la Bresse. Ce premier plateau est parfois "creusé" par des reculées spectaculaires qui sont transversales aux grandes lignes du relief. Le vignoble se localise sur des pentes assez accidentées dont l'altitude varie généralement de 300 à 450 mètres. Les terrains qui composent le Jura appartiennent pour la plupart à l'ère secondaire ou jurassique (150 millions d'années) et occupent les deux tiers du département. 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, appelés ici val et voûte, 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. En conséquence, le calcaire prédomine largement et sa formation est constante à toutes les ères géologiques. Cette roche, perméable et soluble, est très favorable à la vigne et en particulier aux cépages jurassiens. 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.

2° Historique du vignoble :

■ Le vignoble du Jura est l'un des plus vieux de France. La présence de la vigne remonterait au moins à 5000 ans. C'est les romains qui firent connaître les vins du jura et qui leur donnèrent leur véritable essor. Les vins du Jura sont cités par Pline le Jeune dès l'an 80 de notre ère, puis décrits dans des documents historiques à Arbois dès le 10^{ème} siècle, ou encore à Château-Chalon et Salins-les-Bains au 16^{ème} siècle. La Séquanie, qui n'était pas encore la Franche-Comté, et ses vins, sont évoqués par Pline Le Jeune dans son livre d'histoire naturelle en ces termes : " [...] Ce raisin qui sans apprêt, fournit un vin à saveur de poix, raisin célèbre du Viennois (Autriche), dont s'est enrichie la Séquanie [...]". Allusion à peine voilée au célèbre cépage savagnin que nous connaissons aujourd'hui.

■ Le roi Philippe le bel les introduisa à la cour de France et ils vont devenir les vins préférés d'Henry IV et de François 1^{er}. 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.

■ Le vignoble jurassien atteint son apogée à la fin du 19^{ème} siècle avec 20 000 hectares. Au début du 20^{ème} siècle, dans un monde viticole où le meilleur côtoie le pire, les moyens de lutte contre la fraude sont dérisoires. En 1902, Alexis Arpin,



Superficie

1 900 Ha

Production

90 000 Hl/an

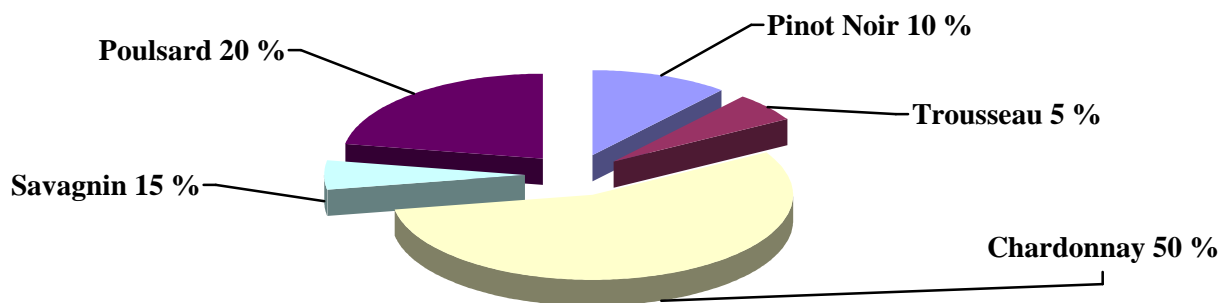
Rendement de Base moyen

47,36 Hl/Ha

secrétaire de la société de viticulture d'Arbois, entre au syndicat national de défense de la viticulture. En 1906, il permet aux vignerons d'Arbois d'obtenir un certificat d'origine garantissant la provenance des vins et de protéger ainsi la marque "vin d'Arbois". Le 23 février de cette même année, alors qu'une loi met fin à la libre circulation des alcools et menace le droit de bouilleurs de crus, les vignerons d'Arbois déclenchent une grève de l'impôt. Après une prise d'otages des agents du fisc qui fait la Une de la presse nationale, l'administration recule. En 1906 toujours, la première coopérative de vinification de France est créée à Arbois, à l'image des fruitières connues depuis le XIX^e siècle pour la fabrication des fromages de Comté. Le phylloxéra n'atteint le Jura qu'en 1879 à Beaufort et à Arbois en 1886. Il se propage par vagues jusqu'en 1895, infectant une vigne puis une autre. En quelques années, le monde viticole français passe de l'euphorie à l'inquiétude puis à la désolation. Finalement, un jurassien, Alexis Millardet (1838 – 1902) pose les principes du greffage des plants sur souches américaines : une découverte fondamentale, pour l'ensemble de la viticulture mondiale.

■ En 1936 et 1937, le Jura obtient 4 Appellations d'Origine Contrôlées : Arbois, Château-Chalon, l'Etoile et Côtes du Jura. En 1970, la vigne ne représente plus que 8% de la Surface Agricole Utile alors que le Jura possède tous les atouts historiques, géographiques et géologiques pour développer son vignoble. Une relance s'opère alors avec des remembrements comme au Vernois, des replantations en cépages AOC, des contrôles accrus de la qualité, des prêts bancaires avantageux et la création d'une formation viti-vinicole qui facilite l'installation des jeunes. Henri Maire, qui reconstitue d'un seul tenant un vignoble de plus de 300 hectares sur l'A.O.C. Arbois, illustre cette nouvelle ambition pour le vignoble jurassien... Aujourd'hui, les grandes lignes du développement sont établies sur la base de la qualité. Des 20000 hectares de qualités diverses à la fin du 19^{ème} siècle, le vignoble jurassien se concentre sur une surface actuelle de 2 000 hectares de qualité supérieure. La capitale officielle du vignoble est Arbois depuis 1986. La ville médiévale d'Arbois est entourée de vigne et fut l'une des premières A.O.C. en France (décret du 15 mai 1936). Il est à noter que Louis Pasteur est issu de cette région et qu'il a effectué ses premiers travaux sur la fermentation alcoolique sur la vigne familiale.

3° Les différents cépages :



Encépagement du vignoble

3°1° Les cépages noirs :

Le poulsard : Il est aussi appelé Ploussard à Arbois et Pupillin. C'est un cépage typiquement jurassien qui se développa à partir du 15^{ème} siècle. Il apprécie les terres fortes, marneuses ou argileuses avec une préférence pour les marnes du lias. C'est le deuxième cépage le plus répandu avec 20 à 25% de la surface plantée (300 Ha) et 80% de l'encépagement en rouge du Jura. Ses grappes sont peu serrées mais volumineuses. Sucrés et juteux, ses grains à jus blanc sont assez gros, ovoïdes à pellicule fine avec des nuances de violet et de noir. Il est non seulement sensible aux gelées tardives, mais aussi à la coulure. C'est donc un cépage capricieux dont les récoltes peuvent varier profondément. Le vin est d'une robe rouge peu soutenue. Il peut se conserver quatre à huit ans.

Le pinot noir : Importé dans le Jura dès le 15^{ème} siècle par le Comte Jean de Chalon, dit l'Antique, héritier du Château d'Arlay, il a toujours figuré parmi les bons plants et apprécie les sols graveleux. Il est souvent le premier cépage à parvenir à maturité mais il craint les gelées. Ses feuilles sont de tailles moyennes et plus larges que longues à petites dents arrondies. Ses grappes sont assez petites et cylindriques avec des grains serrés, très noirs et assez petits. Il représente aujourd'hui environ 8 à 10 % de l'encépagement du vignoble jurassien avec un rendement moyen de 35 à 50 hl/ha.

Le trousseau : Probablement d'origine comtoise remontant aux environs du 18^{ème} siècle. D'après Charles Rouget, ampélographe célèbre, le terme "trousseau" proviendrait de l'aspect "troussé" ou ramassé de son raisin. Il représente environ 5% de l'encépagement du vignoble (100 Ha) 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, tannique et de longue garde. Ces vins ont souvent une longueur en bouche étonnante. N'hésitez pas à conserver certaines bouteilles plus de 10 ans.

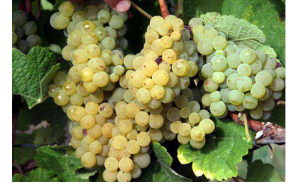


3°2° Les cépages blancs :

Le chardonnay : Second cépage commun avec la Bourgogne, le Chardonnay est cultivé dans le Jura depuis le 10^{ème} siècle sous des noms aussi divers que Melon d'Arbois, Moular à Poligny ou Gamay blanc dans le sud du vignoble. A la fin du 19^{ème} il couvre environ 1700 hectares sur des sols calcaires qu'il affectionne particulièrement. A l'instauration des AOC, il arrive en tête avec environ 50% de l'encépagement. Il est encore actuellement le cépage le plus répandu et un rendement moyen de 55 hectolitres par hectare. C'est un plant qui s'adapte assez bien à tous les types de sols et pour preuve, il est également planté dans d'autres régions viticoles comme la Bourgogne, la Champagne et dans le monde. Ses feuilles sont moyennes, minces et légèrement ciselées. Ses grappes sont de taille moyenne avec des petits grains sphériques à pellicule fine, translucide qui arrivent à maturité vers mi-septembre.



Le savagnin : Cépage typiquement jurassien dans le sens où il s'extériorise à merveille sur le terroir du Jura pour produire le fameux 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. Il représente actuellement 15% de l'encépagement avec environ 200 hectares. 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 produit un vin d'une grande complexité, marqué par de puissants arômes, dont celui de la noix.



4° Les vinifications :

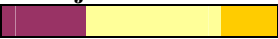



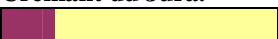
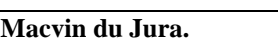
■ **Le vin jaune :** L'alchimie du Vin Jaune réside dans son élaboration qui remonte certainement à plusieurs siècles. Les pièces de 228 litres ont la faveur pour son élevage. Elles sont remplies en laissant un vide de quelques litres, puis bondées, sans aucun ouillage pendant une durée de six ans et trois mois fixée par décret. Sous l'action de levures, se forme le fameux voile, fine pellicule, à la surface du vin, l'isolant de tout contact avec l'oxygène, excepté par les échanges à travers le bois du fût. Certaines substances élaborées par ces levures sont responsables des arômes si particuliers du Vin Jaune. Ainsi, apparaissent un aldéhyde de l'alcool, l'éthanal, au nez de noix, et une lactone, le sotolon, aux arômes de noisette et de curry. Au bout des 6 ans et 3 mois, il ne reste plus que 2/3 du vin dans la pièce. Ainsi, depuis 1958, une commission de contrôle de l'A.O.C. 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 accordent ou non l'appellation "Château Chalon". La commission de contrôle de l'A.O.C. Château Chalon 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 vigneron 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.

■ **Le vin de paille :** Le Vin de Paille est une des célébrités du Jura, au même titre que le Vin Jaune avec lequel beaucoup le confonde. Le Vin de Paille serait un héritage alsacien que le Jura aurait fait fructifier depuis la seconde moitié du 18^{ème} siècle. Il est, en principe, issu de tous les cépages jurassiens, à l'exception du Pinot, depuis 1990. La récolte des raisins a lieu au début des vendanges. Le vigneron s'attache, en effet, à ne cueillir que les grappes les plus saines, intactes et dépourvues de toute trace de pourriture. Transportés avec soin, les raisins sont mis ensuite à sécher, soit, comme autrefois, sur des lits de paille, probablement à l'origine du nom, soit sur des cagettes ou des clayettes ou, le plus souvent, aujourd'hui, en les suspendant dans un local sec, bien aéré, éventuellement ventilé. Le séchage se poursuit pendant plusieurs mois, jusqu'à janvier, février, parfois mars. Les raisins passerillés, sont extrêmement concentrés en sucre (déshydratation de 80 %). Ils sont alors exprimés dans de petits pressoirs de bois après égrappage, ne donnant que 18 à 25 litres d'un jus très épais pour un moult de 100 Kg, mis en petits fûts dans lesquels la fermentation alcoolique s'opère extrêmement lentement, pendant près de deux ans, voire trois. Mis en petites bouteilles de 37,5 centilitres, sa longévité est remarquable.

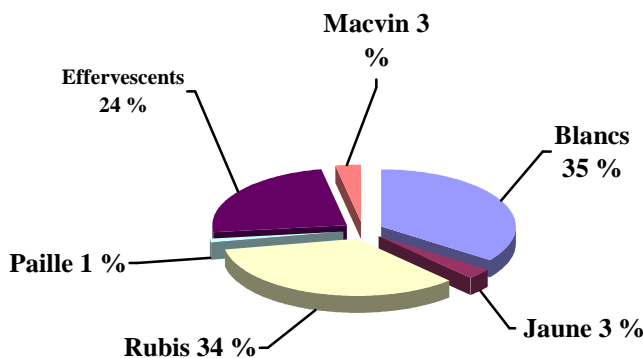
■ **Le crémant du Jura :** L'aire d'appellation du Crémant du Jura se superpose à l'identique à celle des Côtes du Jura, d'Arbois, de Château Chalon et de l'Etoile. Pour le Crémant du Jura blanc, produit dans plus de 90% des exploitations, le Chardonnay doit représenter au moins 50% de la cuvée. Pour 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 AOC jurassienne, sur une surface de 210 hectares soit 15 000 hectolitres en moyenne par an.

■ **Le macvin du Jura :** Le Macvin est un vin de liqueur, obtenu par mutage du moût des raisins issus des cinq cépages jurassiens. Il s'agit de la troisième A.O.C. de vins de liqueur et de l'avant-dernière appellation obtenue par le Jura La recette originale, qui semble remonter au 9^{ème} siècle, est à mettre, une fois de plus, à l'actif des Dames Abbesses de Château Chalon. Les raisins sont vendangés en dernier. Ce sont en général les plus riches en sucre et en provenance des meilleures vignes. Les moûts, par décret, sont utilisés au fur et à mesure de leur récolte. Un début de fermentation doit toujours avoir lieu, et l'alcool nécessaire au mutage ne peut provenir que de l'eau-de-vie de Marc de Franche-Comté produite par le vigneron lui-même. Le Macvin n'a pas toujours été élaboré ainsi. Pendant des siècles, les recettes artisanales ont privilégié une réduction plus ou moins importante du moût par chauffage, suivie de l'infusion d'arômes divers, avant de vieillir dans de petits fûts. Certains, toujours partisans de ces anciennes recettes, ne sont autorisés à commercialiser leur produit que sous l'appellation vin de liqueur ou vin d'apéritif. Le mutage conserve au maximum les arômes du fruit. Ce n'est qu'après plusieurs années de fût que les arômes de raisin se fondent avec l'alcool pour gagner en finesse, délicatesse et subtilité.

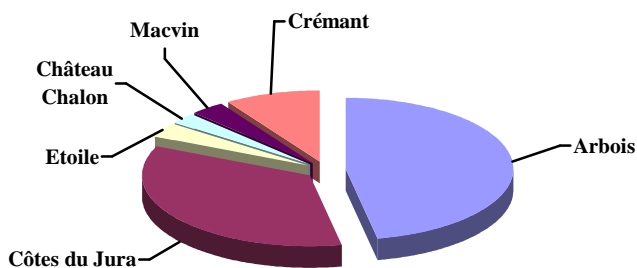
5° Les différentes appellations :

Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Cotes du Jura Et vin jaune. 	Jura	Blancs : savagnin, pinot blanc, chardonnay. Rouges : Poulsard, pinot noir, trousseau. Jaunes : savagnin	On commercialise sous cette appellation des vins blancs, rouges, rosés, jaune, de paille et mousseux. Née d'un décret du 31 juillet 1937. 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 pour une production de 30 000 hl/an.
Arbois Et vin jaune. 		Id	Décret du 15 mai 1936. Née du celtique "ar" et "bos" signifiant "terre fertile", l'appellation Arbois fut la première AOC française en date. 870 Ha pour une production de 38 500 Hl.
Etoile Et vin jaune. 		Blancs : savagnin, poulsard, chardonnay. Jaune : savagnin.	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. 80 Ha pour une production de 3 600 Hl.
Château Chalon. 		Savagnin	L'AOC Château Chalon produit que du vin jaune, issu du seul cépage savagnin. 45 Ha pour une production de 1 600 Hl.
Crémant du Jura. 		Blancs : savagnin, chardonnay. Rouge : poulsard, pinot noir, trousseau et pinot gris.	L'AOC Crémant du Jura fut obtenue le 9 octobre 1995. La production de vins effervescents dans le Jura remonte à la fin du 18 ^{ème} siècle, date à laquelle les vignerons jurassiens maîtrisaient déjà la méthode traditionnelle. 210 Ha pour une production de 15 000 Hl.
Macvin du Jura. 		Blancs : savagnin, chardonnay. Rouge : poulsard, pinot noir, trousseau et pinot gris.	Cette appellation est réservée aux seuls vins de liqueur élaborés par mutage.

Répartition des ventes A.O.C.



Production moyenne sur 5 ans en hectare



6° Les accords mets et vins :

■ Le Macvin, muté au marc du Jura, peut se boire en apéritif ou sur les desserts à base de fruits secs par exemple. Les gourmets aiment à l'accompagner d'un melon fruité en entrée ou en dessert, d'une tarte aux pommes rehaussée d'une boule de glace à la vanille. Température de service : 4 à 8 ° C

■ Le vin jaune : Compagnon de prestige de la gastronomie franc-comtoise, le vin jaune peut néanmoins s'apprécier seul en apéritif avec quelques noix et du comté ou avec un plateau de fromages du pays. Il se sera parfait en accompagnement de plat crévés aux morilles tel que le poulet au vin jaune, ou avec du foie gras, des escargots ou des écrevisses. Température de service : 15° à 17° C. déboucher la bouteille au moins deux heures à l'avance.

■ Le vin de paille : .Ce vin liquoreux moelleux en bouche évoque des arômes de fruits confits, confiturés et exotiques comme l'abricot, la figue. Il s'associe à merveille avec le foie gras, les desserts et le chocolat. Il peut également se déguster en apéritif. Température de service : 7 à 10 ° C

■ Les rubis du Jura : accompagneront à merveille les volailles, gibiers (civet de lièvre) ou bien encore les magrets de canard. Les rouges iront à ravir sur des entrées à base de salaisons, des viandes rouges et des gibiers en sauce. Les rosés accompagnent à merveille les plats épicés, les grillades et les volailles. Température de service : Pour les vins rouges, légèrement frais entre 13° et 16° C et pour les vins rosés de 11° à 13 ° C.

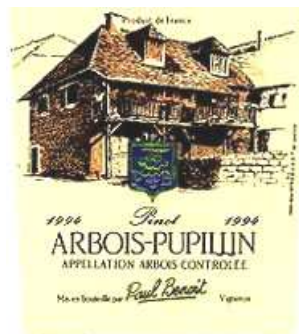
■ Les blancs du Jura : Ils s'auront parfait en apéritif, avec un Mont d'Or chaud, des plats à la crème (poisson de rivière ou viandes blanches...), les fromages de la région et bien entendu le Comté. Ils s'auront également vous séduire sur une cuisine exotique. Température de service : Pour le Chardonnay, entre 12° et 14° C et pour le savagnin entre 15° et 16° C.

■ Le crémant du Jura : en apéritif ou en dessert voir tout au long du repas. Température de service : Frappé.

7° Compléments :

■ Il est bon de savoir que le vin jaune peut se conserver plus d'un siècle. Ils sont commercialisés dans des Clavelins (62 cl).

■ Le Macvin du Jura appartient au club français très fermé des mistelles (ou vins de liqueur) d'A.O.C., le seul à être issu d'une eau de vie de raisin et non de vin. Le Macvin du Jura est obtenu à partir de jus de raisin non fermentés, les moûts, auquel on intègre un tiers de marc. Il est élevé au minimum pendant 12 mois en fûts de chêne et doit présenter entre 16° et 22° d'alcool pour obtenir l'A.O.C..



■ La filière viti-vinicole s'appuie sur trois structures :

- Les coopératives : elles sont au nombre de 5. Le volume vinifié par les caves coopératives représente 24% de la production. Au total, elles regroupent 260 sociétaires pour une surface de 400 hectares,

- 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. A noter qu'il existe environ 250 petites exploitations (<1 ha), qui vendent intégralement leur récolte de raisins ou qui la conservent pour leur consommation personnelle.

- Les maisons de négoce : Elles ont une activité économique significative dans le domaine du négoce du vin dans le Jura. Le négoce représente 39% du volume de production. Il faut préciser que presque toutes les maisons ont une activité de négociants vinificateurs et éleveurs.

■ Pasteur, né à Dole en 1822, passa son enfance à Arbois, où il revint chaque année, dans la maison familiale. Il étudia les maladies de la vigne sous ordre de Napoléon III puis s'intéressa aux fermentations. Aux défenseurs de la génération spontanée, il oppose sa théorie sur l'action des levures grâce notamment à ses expériences pratiquées dans sa vigne de Rosières à Arbois. Il publie en 1866 ses Etudes sur le vin et les fermentations.



■ Aujourd'hui, 90% de la surface viticole jurassienne produisent des vins d'appellation. Cela représente approximativement 91 000 hectolitres par an. L'économie vitivinicole est évaluée à 63 millions d'euros.