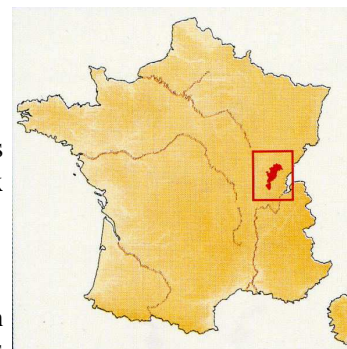


Le vignoble du Jura. <http://www.jura-vins.com/>

- **Superficie** : 1 900 Ha
- **Départements** : Jura
- **Climat** : Le climat rigoureux de type semi continental marqué par des saisons contrastées à hivers froid, a imposé la recherche des meilleures expositions et des cépages les mieux adaptés.
- **Production** : 90 000 Hl
- **Rendement de base moyen** : 47 Hl/Ha
- **Origine et historique de la vigne** : L'un des plus vieux vignoble de France. Son implantation s'inscrit dans la progression classique de la viticulture, d'abord par les légions de César puis par les communautés religieuses. Il atteint son apogée à la fin du 19^{ème} siècle. Le phylloxéra atteint le Jura en 1879 à Beaufort et à Arbois en 1886. En 1936, le Jura obtient 4 A.O.C. : Arbois, Château-Chalon, l'Etoile et Côtes du Jura. En 1970, la vigne ne représente plus que 8% de la Surface Agricole Utile. Une relance s'opère alors avec des remembrements sous l'impulsion d'un certain Henri Maire.



Principaux cépages blancs		Principaux cépages rouges		
Savagnin	Chardonnay	Trousseau	Poulsard	Pinot noir

□ **Le terroir** : Le rebord occidental du Jura, qui a glissé vers la Bresse, présente une organisation géologique perturbée et complexe, à l'origine de la forte typicité des vins.

□ Les Principales appellations à retenir :

Appellations	Observations
Cotes du Jura Et vin jaune.	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.
Arbois Et vin jaune.	Décret du 15 mai 1936. Née du celtic "ar" et "bos" signifiant "terre fertile", l'appellation Arbois fut la première AOC française en date.
Etoile Et vin jaune.	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.
Château Chalon.	L'AOC Château Chalon produit que du vin jaune, issu du seul cépage savagnin.
Crémant du Jura.	L'AOC 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.
Macvin du Jura.	Cette appellation est réservée aux seuls vins de liqueur élaborés par mutage.



■ **Le vin jaune** : Les pièces de 228 litres ont la faveur pour son élevage. Elles sont remplies en laissant un vide de quelques litres, puis bouchées, 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. 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".

■ **Le vin de paille** : 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, 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 mout 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.