

Franche Comté



Franche-Comté
Conseil régional



Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
Vins et Macvin Comté P.P.C., Morbier P.P.N.C. Bleu de Gex Haut Jura P.P. Mont d'or P.M.C.L. Munster P.M.C.L.	
Porc de Franche Comté, Porc Comtois au petit lait, Emmental Français Est Central Grand Cru, Saucisse de Morteau, Volaille fermière	

Produits Régionaux

Produits laitiers	Monts de Joux P.M.C.L., Roucoulons P.M.C.L., Mamirolle, Dormois P.M.C.L., Chevret, <u>Tomme de Pont Astier</u> P.P.N.C., <u>Vache qui rit</u> F.F., Cancoillotte F.F., Gruyère, <u>Raclette</u> .
Confiserie	<u>Pain d'épice de Dôle</u> et de Besançon, biscuits de Montbozon, <u>Pâtes de fruits</u> . Dragée de Besançon et le caramel mou.
Autres	Escargots, miel.

Les garnitures

Appellation	Explication
Arboisienne	Préparation faite avec du vin d'Arbois, des morilles et de la crème.
Garniture Comtoise	Préparation comportant soit des oignons compotés et une liaison à la crème fraîche soit du fromage Comté.
Jurassienne	Préparation utilisant comme élément de mouillement du vin du Jura.

■ Le vignoble du Jura : 1 900 Ha pour une production de 90 000 Hl

Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Cotes du Jura Et vin jaune.		Savagnin , pinot blanc, chardonnay. Poulsard , pinot noir, trousseau .	On commercialise sous cette appellation des vins blancs, rouges, rosés, jaune, de paille et mousseux. Née d'un décret du 31 juillet 1937.
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.
Etoile et vin jaune.		Savagnin, poulsard , chardonnay.	Le village est entouré de 5 collines formant les branches d'une étoile, les vignes recèlent d'innombrables pentacrines, ces étoiles fossiles que l'on peut trouver en se promenant dans les vignes.
Château Chalon.		Savagnin	Uniquement du vin jaune, issu du seul cépage savagnin. Il est commercialisé en bouteille de 62 cl appelée clavelin.
Crémant du Jura.		Savagnin, chardonnay. Poulsard , pinot noir, trousseau et pinot gris.	L'AOC depuis 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.		Id.	Cette appellation est réservée aux seuls vins de liqueur élaborés par mutage.

Pour les vins jaunes (exclusivité mondiale) : Une fois les raisins séchés (c'est à dire vers Noël), les grappes déshydratées et regorgeant de sucre sont pressurées. La lente fermentation du jus donne un vin fort en alcool qui reste 6 ans et 3 mois en tonneaux avant d'être mis en bouteille.

Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Soufflé au brochet Rillettes de truite Carpaccio d'Emmental et Brési Saucisson brioché	Cotes du Jura Arbois Cotes du Jura Arbois
Coq au vin jaune et aux morilles Boite chaude Escalopes de veau au Comté Fondue Comtoise et Morbiflette Féchu (chou farci)	Château chalon Etoile Arbois
Tarte aux Myrtilles Tare aux raisins et Macvin Pets de nonne	Crémant du Jura Macvin

■ **Les boissons alcoolisées** : Liqueur de sapin des Vosges, Eau de vie de gentiane, le Kirsch de Fougerolles (sureau, aïrelles, myrtilles), de la Marsotte, le Macvin et le fameux Anis de Pontarlier (on trouve aussi une production d'Absinthe). Le Macoin est un alcool élaboré à partir d'un mout concentré par chauffage, additionné de marc du pays et d'aromates et le Ciane qui est une liqueur à base de cerise. On trouve également une petite production de bières.

Le Macvin : Appartient au club français très fermé des mistelles (ou V.D.L.), le seul à être issu d'une eau de vie de raisin et non de vin. 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..

■ **Observations** : Le comté est fabriqué dans une fruitière et son ancien nom est vachelin. La cancoillotte est un fromage typique de la région : il est fabriqué à partir de caillé de lait de vache écrémé dans lequel on mélange en le chauffant les aromates, vin blanc et beurre. Le vacherin est préparé dans les fruitières entre le 15 août et le 31 mars. Il est cerclé d'une écorce d'épicéa et on le sert à la cuillère. Sans oublier la fameuse vache qui rit qui est fabriquée dans cette région.

■ **Lieux touristiques** : La Franche Comté c'est le Jura, été comme hivers. Réputé pour son ski de fond ou ses randonnées (l'hiver en raquette ou chiens de traîneaux et l'été en vélo). C'est bien sur aussi son vignoble atypique (Château Chalon), ses fruitières et les anciennes casernes transformées en caves d'affinage. La Franche Comté c'est aussi la saline Royale d'Arc et Senans dans le Doubs (Unesco), la citadelle de Besançon ou celle du territoire de Belfort et les usines Peugeot de Sochaux.