



Dossiers

Les vins du Jura



Par : Vin Social Club
date de publication: jeudi 09 Jan 2014



Le vignoble du Jura est situé dans la région de Franche-Comté. Exclusivement dans le département du Jura. C'est très certainement le plus petit vignoble de France. 75 km de long pour 6 km de large. Il n'est pas installé dans la vallée d'un grand fleuve, ce qui est rare pour un vignoble. Son originalité est qu'il est situé sur la fracture géologique qui sépare la Bresse du Massif du Jura. À une altitude moyenne comprise entre 250 et 400 mètres il est à la même latitude que le vignoble de Bourgogne, qui lui est de l'autre côté de la Saône.

L'implantation

C'est un vignoble morcelé, composé de petites parcelles, souvent cultivées en terrasses ou sur les terrains aux plus faibles pentes. Les vignes sont plantées parallèlement aux courbes de niveau pour éviter le lessivage de la terre par les pluies. Avec la mécanisation, cette pratique évolue, les vignes sont plantées dans le sens de la pente

pour être travaillées plus aisément. Souvent exposées Sud et Sud-Est pour profiter du soleil.

Les sols sont soit calcaires, soit composés de Marnes Irisées (Pupillin), ou de Marnes Grises (Savagnin, Chardonnay). Ces structures de roches très friables, disposées en stries, favorisent l'enracinement de la vigne et servent de réservoir hydrique.

Le climat est de type continental, les hivers sont très froids $-0,6^{\circ}$ en moyenne en janvier. Les étés chauds et ensoleillés $+25,7^{\circ}$ en juillet. Les sols sont humides ce qui conduit les vignerons à pratiquer le palissage afin d'écartier les grappes du sol. Le réchauffement climatique est en train de changer la donne. Les vendanges s'étalent de septembre à fin novembre.

En résumé, un vignoble original, très diversifié, des vignerons astucieux qui ont su adapter des cépages correspondants à ces rudes conditions. Et pour notre plus grand bonheur élaborer des vins uniques au monde, très typés, facilement identifiables mais, très subtils à déguster.

Un peu d'histoire

Cité par Pline le Jeune au 1er siècle. Connu en Gaule pour son goût particulier, certainement le Savagnin, c'est donc un vignoble ancien.

La région Franche-Comté est définitivement Française depuis la fin de la Guerre de X ans. (1634-1644). La région et bien sur son vignoble sont ravagés notamment par l'armée Française.

En 1732, une première réglementation concernant la viticulture apparaît. Les cépages sont sélectionnés soit par recommandations soit par interdiction.

En 1774 une liste de 14 cépages est publiée. Cette sélection permet au vignoble du Jura de se développer en taille et en notoriété. Nobles et Ecclésiastiques s'occupent de sa production et ce jusqu'à la Révolution Française de 1789.

1822 : Le 27 décembre naissance de Louis Pasteur à Dole. En 1863, à la demande de Napoléon III, pour améliorer la conservation et le transport du vin, il transporte son laboratoire dans sa maison d'Arbois. Ses travaux, en 1866, déboucheront sur la Pasteurisation. Méthode abandonnée depuis, pour le vin, au profit de la vinification.

1838 : le 13 décembre naissance de Alexis Millardet à Montmirey-la-Ville (Jura), ampélographe et botaniste. Inventeur entre autre de la "Bouillie-Bordelaise" et d'hybrides, encore utilisés aujourd'hui, entre vignes Américaines et Européennes.



Au XIXème siècle le vignoble compte 20 000 hect. À partir de 1879, le vignoble est totalement détruit par le phylloxéra en moins de 15 ans.

2 000 hectares hybridés sont replantés.

1936/1937 : 4 AOC : Arbois, Château-Chalon, l'Étoile et Côtes-du-Jura.

1970 : Les années Henri Maire, (1917-2003) qui redynamise la profession, fait de la publicité, en bref en faisant parler de lui il fait sortir la région de sa torpeur.

Aujourd'hui : ce petit vignoble qui ne représente que 0,2% du vignoble Français a acquis ses lettres de noblesse. Le monde nous l'envie mais, les Français le connaissent encore mal. De très belles perspectives.

Quelques chiffres

- 2 000 hect pour 87 000 hl/an.
- Les 230 producteurs indépendants représente 37% de la production.
- 250 petites exploitations vendent intégralement leur récolte de raisin.
- Les 5 Coopératives regroupe 260 sociétaires qui cultivent 400 hect.
- Les maisons de négoce qui, ont presque toutes une activité de négociants-vinificateurs et éleveurs, représentent 39% de la production.
- 2013 : Le CIVJ, Comité Interprofessionnel des Vins du Jura, lance une campagne d'information tous azimut, camion publicitaire, blog etc.. Le but développer ce petit vignoble et installer de nouveaux viticulteurs. Le vin c'est de l'emploi et des devises.

Les principaux cépages des vins du Jura

Les rouges

Le Poulsard : Cépage rouge originaire de la Franche-Comté, typiquement Jurassien. Cultivé sur 400 hect, il représente 25% de la surface plantée et 80% de la production en rouge du Jura. Fragile, il donne des vins fin et aromatique à fort potentiel de garde.

Le Pinot Noir : Raisin noir à pulpe incolore. 8 à 10 % de l'encépagement Jurassien. C'est lui qui donne les grands vins rouges de Bourgogne comme le Romanée-Conti. Grappes serrées, petits grains noirs, généreux en jus. Ce dernier est incolore, c'est la macération des baies avec la peau qui donne sa teinte rouge au vin. La palette aromatique est très large suivant la vinification avec une dominante de fruits rouges, sous-bois et cuir. À



l'assemblage c'est lui qui apporte corps et puissance.

Le Trousseau : Cépage rouge, présent dans la région depuis le XVIII^e siècle. Sensible aux gelées, très productif, c'est un cépage noble qui apporte aux vins, alcool, tannins, puissance. Il est sur des notes de fruits rouges, avec une bonne longueur en bouche. Bon potentiel de garde + de 10 ans.

Les blancs

Le Chardonnay : Raisin blanc à pulpe incolore. C'est ici le plus répandu. Cultivé sur 1 700 hect, en priorité sur les sols calcaires. Donne des vins frais et délicats, aux notes florales, d'agrumes, minérales. Favorable au vieillissement des vins.

Le Savagnin : Cépage blanc, originaire du Tyrol Autrichien. 15% de l'encépagement, 300 hect. Tardif, il est vendangé en dernier. Il affectionne les Marnes Grises. Il apporte aux vins des notes de noix, d'amandes, de noisettes, de fleurs, de miel. Sont domaine de prédilection, le vin jaune, le vin de paille. Très grand potentiel de vieillissement.

Vins typiques du Jura

Vin jaune : Cépage principal, le Savagnin. Goût unique au monde. Le raisin est vendangé le plus tardivement possible, sans pourriture. Après fermentation le vin est transformé en vin blanc sec. Puis mis en fût de chêne de 228 litres pendant 6 ans et 3 mois. Les fûts ne sont pas remplis, l'évaporation de l'alcool au travers du bois (la part des Anges) n'est pas compensée (sans Ouillage). Un voile de levures se forme à la surface, et c'est cette lente maturation qui poussant l'oxydation du vin à son maximum, donne ce goût inimitable. 14° à 16° d'alcool.

Vin de paille : C'est un vin liquoreux. Ce n'est pas une technique (Passerillage) uniquement Jurassienne, il existe du vin de paille dans la Drôme, le Vaucluse, la Corse. Mais ici c'est le Savagnin qui fait la différence. La récolte se fait en grappe, au début de la vendange. Il faut qu'elles soient aérées et exemptes de toute pourriture. (Ce n'est pas une vendange tardive type Alsace ou Sauterne). Ensuite elles sont mises à sécher sur de la paille, des claies ou suspendues. Elles perdent 80% de leur humidité. Après Noël, elles sont pressées et le jus est longuement fermenté en petits fûts pendant 3 ans. Le résultat un vin naturellement sucré embouteillé dans des flacons de 37,5 cl. Entre 14° et 18,5°



d'alcool.

Les appellations des vins du Jura

Arbois AOC

Arbois Mousseux AOC

Arbois-Pupillin AOC

Arbois-Pupillin Mousseux AOC

Château-Châlon AOC

Côtes-du-Jura AOC

Côtes-du-Jura Mousseux AOC

Crémant-du-Jura AOC

L'Étoile AOC

L'Étoile Mousseux AOC

Macvin-du-Jura AOC

Vin de Pays de Franche-Comté IGP

Vin de Pays de la Haute Saône IGP

Vin de Pays du Doubs IGP

- Arbois : 850 hect pour 45 000 hl/an. Blanc, rouge, rosé, vin de paille et vin jaune.

- L'Arbois blanc, à base de Savagnin seul ou assemblé avec du Chardonnay, est typique. Robe couleur or, un nez sur les noix, les fruits à chair blanche. Une belle longueur en bouche. Servir à 11° sur du Comté, dans les 3 ans.

- L'Arbois rouge, à base de Poulsard. Une robe rouge clair, un nez sur les fruits rouges. Vin gourmand, friand à boire dans les 3/5 ans, à 15° sur de la viande.

- L'Arbois rosé, à base de Poulsard. La robe est pelure d'oignon avec un nez sur les fruits rouges. À l'apéritif dans les 2 ans.

- L'Arbois vin de paille, à base de Savagnin et de cépages rouges. C'est ce qui fait son goût unique. Vin passerillés sur claies. La robe est jaune or intense, le nez sur les fruits confits, le caramel, les abricots, le miel. Servir sur du Roquefort, du foie gras, à 7°. Certain se gardent 20 ans.

- L'Arbois vin jaune, 100% Savagnin, vinifié sur lies pendant 6 ans. Une robe viel or, un nez sur les noix, le pain grillé, muscade, noisette. Puissant et fin à la fois en bouche, il accompagnera à merveille la poularde aux morilles, les vieux comté, ou seul entre amateurs inconditionnels. Servir à 14°. Garde presque illimité.



- Arbois-Pupillin : 300 hect sur la commune de Pupillin. À 500m d'altitude sur des coteaux à très forte pente.(40/45%). Rouge, rosé, blanc, mousseux, vins jaune et de paille. Cépage principal, le Poulsard puis, le Savagnin, et le Chardonnay. Le Trousseau, typique de la région est exclu. Le Poulsard donne des vins très aromatiques, rustiques. À découvrir.

- Château-Chalon : 50 hect pour 800 hl/an. 100% Savagnin. Surnommé "Vin de Voile" à cause de sa vinification particulière: en barriques pendant 6 ans au moins, dans une atmosphère oxydative, il se forme un voile de surface grâce aux levures. Il est commercialisé dans une bouteille de 62 cl, le clavelin. C'est ce qui reste d'un litre de vin après 6 ans d'élevage en milieu oxydatif. Sa robe est ambrée, aux reflets dorés. Son nez extraordinaire est sur, pomme, amande, tabac, curry, coing, fruits secs. En bouche une longueur surprenante. Très grand crû de la production Française. Pour garder un haut niveau de qualité, si la récolte n'est pas à la hauteur de leurs attentes, certaines années ne sont pas vinifiées en Château-Chalon. Un mythe distillé au compte gouttes. Gardez en pour vos arrières petits enfants.

- L'Étoile : 60 hect pour 2 700 hl/an. Blanc sec, vin jaune, vin de paille. Cépages: 90% de Chardonnay du Savagnin et du Poulsard. Un micro climat, très protecteur favorise l'élaboration de vins fins. Les secs sont sur l'acacia, le miel. A boire dans les 4/5 ans à 11°. Les vins jaunes, après 6 ans et 3 mois en fûts de chêne sont sur le coing, la vanille, les noix. Sur du comté à température ambiante. Les vins de paille, très concentrés en sucre après leur passage sur claies, sont sur les fruits confits, l'orange, les fruits exotiques. En bouche, une faible acidité, des aromes de noix, noisettes, pierre à fusil. Bel équilibre sucre-acidité-alcool. Foie gras et desserts.

- Côtes du Jura : 640 hect pour 23 500 hl/an. Blanc à 80%, rouge, rosé, Vin jaune et vin de paille, Crémant. 105 communes, c'est la deuxième AOC Jurassienne.

- Les blancs : Secs, à base de Chardonnay avec un peu de Savagnin.. Une robe jaune or, un nez sur les fleurs, la nèfle, les noix, les amandes. À boire rapidement à 13°.

- Les rouges : trop rares, à base de Pinot Noir, de Poulsard, de Trousseau, sont fruités, parfumés. À boire à 16°, au bout de 2 ans, jusqu'à 5 ans sur volailles, gibiers.

- Les rosés : À base de Poulsard sont très rares. Délicat, léger, épicé, poivré. Frais à l'apéro.

- Les vins jaunes : Le Savagnin développe ici, grâce au climat plus clément, des notes de fruits secs, amandes, noisettes, abricot, épicées de muscade. Avec la poularde de Bresse, les vieux comtés, à 16°, même après 50 ans de cave.



- Les vins de paille : Le Savagnin développe un nez particulier, sur les fruits exotiques, les fruits de la passion, la mangue, le coing. En bouche l'équilibre est parfait. Sur un dessert, à 8°. Garde 10/15 ans.

- Macvin du Jura : C'est un vin de liqueur, rouge ou blanc, une mistelle (mélange de moût de raisin frais et d'alcool: mutage), titrant entre 16 et 22°. Ce n'est pas un vin doux, il n'y a pas eu de fermentation alcoolique. Après 12 mois en fut de chêne le blanc à une robe or chatoyante, un nez sur les fruits à chair blanche, poire, mirabelle puis les épices le caramel, la cannelle. A garder 20 ans et plus, à servir à 10° à l'apéritif ou au dessert.

- Crémant du Jura : 210 hect pur 15 500 hl/an. AOC de 1955. Cépages: Chardonnay à 50% minimum, le Poulsard, le Pinot Noir, le Trousseau et le Savagnin. Vendanges manuelles obligatoires sur des raisins à maturité, pressés ensuite par grappes entières. Résultats un Crémant de grande qualité aux bouquets intenses et variés. Des notes grillées, des bulles fines et régulières. À l'apéritif, sur du poisson, des gougères. Servir à 8°. Garde 4/5 ans.

