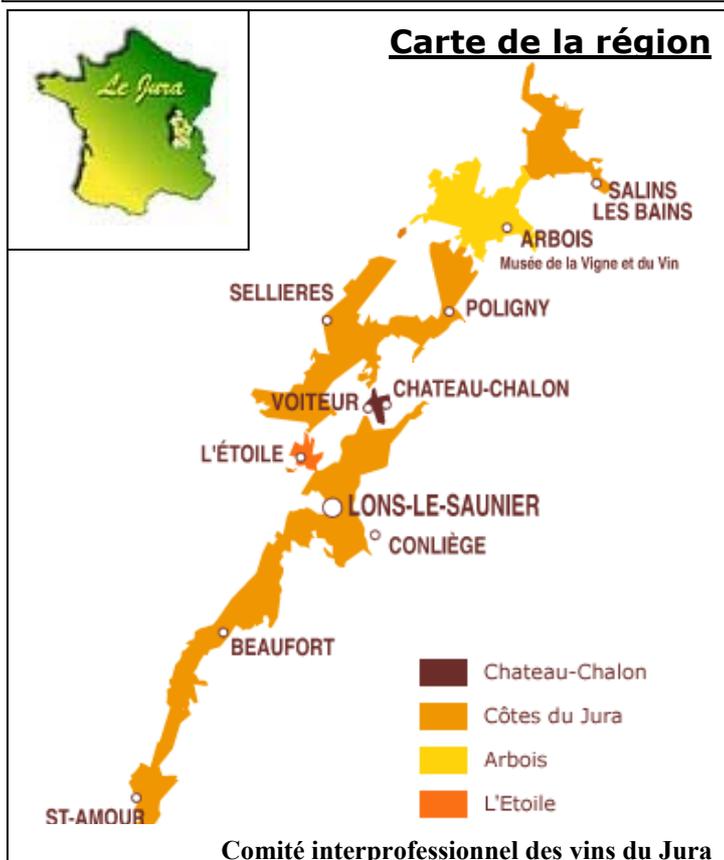


# LES VIGNOBLES DE FRANCE

## REGION JURA



Comité interprofessionnel des vins du Jura

### Spécialités culinaires et grande table de Franche Comté :

- jambon de Luxeuil
  - Véritable Saucisse fumée de Morteau
  - Véritable Saucisse fraîche de Montbéliard
  - Brési (bœuf séché)
  - Fagot comtois au Pontarlier anis
- Petits saucissons parfumés à l' Anis de Pontarlier
- Coq au Vin Jaune et ses gaudes (bouillie grillée de farine de maïs)
  - fondue comtoise
  - Potée comtoise
  - Dos de féra du lac au beurre de savagnin
  - AOC Bleu de Gex Haut Jura (PP)
  - AOC Comté (PPC)
  - AOC Mont d'Or (PPNC)
  - AOC Morbier (PPNC)
  - Pain d'épices de Mouthe

### Apéritifs et digestifs :

- AOC Macvin du Jura
- Anis de Pontarlier
- Liqueur de sapin
- AOR Eaux de vie de marc originaire de Franche Comté

**Jean-Paul  
Jeunet  
Deux étoiles  
Michelin –  
Arbois**

SITES INTERNET pour en savoir plus :

<http://www.jura-vins.com>

<http://www.jura-vins.com/vins-jura-gamme.htm>

(Caractéristiques des vins)

Sandrine Beldio – mise à jour le 01 /03/ 2008

### Cépages :

- Trousseau (R) - Chardonnay (B)
- Poulsard (R) - Savagnin (B)
- Pinot Noir (R)

### Appellations courantes

- AOC Côtes du Jura (B,R,r,P)
- AOC Château Chalon ( J)(issu uniquement du cépage savagnin)
- AOC ARBOIS (B,R,r,J,P) (+ éventuellement le nom de la commune autorisée : ex : Arbois Pupillin, \* première AOC française en date 1936.
- AOC L'Etoile (B, J, P, ) (chardonnay et savagnin)
- AOC Crémant du Jura (B, r)

### Productions spécifiques

**Vin jaune** Il provient du seul cépage Savagnin, plant typiquement jurassien. Ce vin blanc subit un élevage particulier : il vieillit au minimum 6 ans et 3 mois en fût de chêne sans ouillage, c'est-à-dire sans qu'on remplisse le fût pour compenser l'évaporation. Il acquiert pendant cette période, des arômes qui le rendent reconnaissables entre tous, comme par exemple ceux de noix. Il est commercialisé dans une bouteille de 62 cl appelé clavelin.

### Vin de paille :

Autrefois, les vigneron mettaient des grappes de raisins à sécher deux à trois mois sur de la paille avant de les presser. La méthode n'est presque plus employée mais le nom lui est resté.

La déshydratation, résultat de ce séchage, augmente fortement la teneur en sucre du raisin, et donne au vin ce caractère doux.

Aujourd'hui les raisins sont séchés suspendus dans des hangars aérés ou sur claies.

### AOC MACVIN DU JURA

C'est une mistelle (ou vins de liqueur) d'AOC, la seule à être issue d'une eau de vie de raisin et non de vin. Obtenu à partir de 2/3 de moûts de raisin et d'1/3 de marc, le macvin est élevé en fût de chêne pour une durée minimum de 12 mois et doit présenter entre 16° et 22° d'alcool pour obtenir l'AOC.

**Caractéristiques des vins** Ils sont très différents suivant le cépage et le lieu géographique où ils sont élaborés.

Les vins blancs ont souvent un caractère oxydatif avec des arômes de noix, de curry, très secs et très long en bouche. Les vins blancs à l'élevage classique sont secs et frais, les rouges peu colorés et peu tanniques se marient bien avec du poisson.

### T° de dégustation :

- Les vins rouges : 15°C, les rosés, à 12°C ; les blancs entre 11 ° et 13 ° pour les plus typés, les vins jaunes : 16 °C, les vins de paille : à 8°C.
- Le Macvin du Jura: à 8°C.

Un grand merci à Catherine Doré, professeur de sommellerie à Dijon pour ses très utiles mises à jour et corrections et à Serge Raynaud, pour ses relectures patientes et les mises en ligne