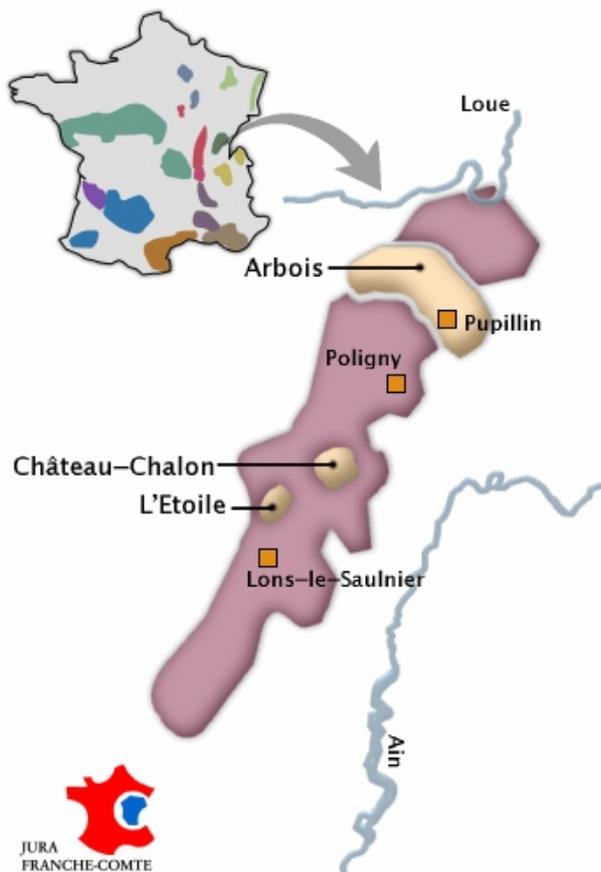


Le Jura



La région d'Arbois



Situation géographique

Département du Jura, le vignoble est situé entre l'Ain et le Doubs, sur une bande de terrain allant de Sallins à saint Amour, sur près de 90 km de longueur et 12 km sur sa plus grande largeur.

Historique

Le vignoble du Jura est l'un des plus vieux de France. Le premier personnage à parler des vins du Jura fut le consul romain Pline le jeune (62–144). C'est d'ailleurs sous l'impulsion des Romains que le vignoble prendra son essor. Un essor qui ne devait ensuite jamais se démentir. **Arbois**, **Château-Chalon**, **L'Etoile**, les trois perles viticoles jurassiennes seront citées pour leurs qualités dès le premier millénaire.

Le vignoble du Jura atteindra son apogée à la fin du 19ème siècle avec 20 000 ha. Le phylloxéra, les guerres, les conjonctures difficiles l'affecteront beaucoup.

La vigne de Pasteur : enfant du Jura, le grand savant **Louis Pasteur** vécut à Arbois dans la maison de son père qui exerçait le métier de tanneur, Pasteur resta très attaché à cette petite ville. Sur une vigne acquise en 3 parcelles en 1874, 1879, et 1892, il procéda à des travaux qui lui

permettre d'étudier les mystères de la fermentation alcoolique. Les résultats de ses expériences apportèrent certes à la médecine un remède aux maladies infectieuses, mais ils sont aussi à l'origine de la science du vin et de l'œnologie.

Climat

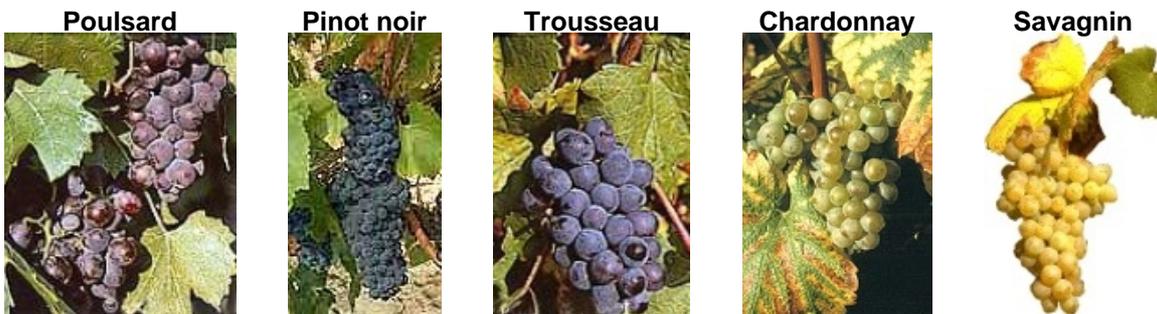
Le climat est semi-continental. Les hivers sont rudes. Mais le temps clémente démarre dès les premiers jours du printemps pour donner des étés et des automnes particulièrement chauds. Les vendanges ne commencent guère avant le 1er octobre.

Sols

Les marnes bleues, noires ou rouges constituent la grande majorité du sous-sol. Quelques éboulis calcaires du plateau les recouvrent çà et là dans le vignoble nord.

Cépages

Il y a 3 cépages rouges et de cépages blancs en Jura. Le **savagnin** est typiquement Jurassien, il n'est pas cultivé ailleurs.

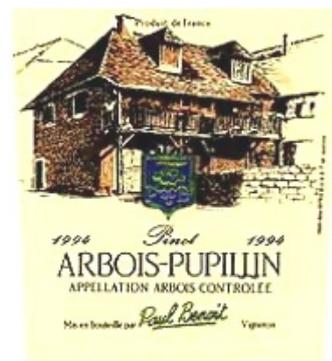


Appellations

Arbois

Capitale officielle du vignoble depuis 1986, la ville médiévale d'Arbois est en outre la première AOC de France à avoir été retenue par le législateur (15-05-1936).

Les Arsures, Montigny, Mesnay, Vadans, Villette-les Arbois et Pupillin figurent parmi les principaux villages vigneron de l'appellation.



Côtes du Jura

C'est l'appellation générique du vignoble. Elle englobe une bonne soixantaine de villages viticoles.

Les plus connus sont *Poligny, Voiteur, Le Vernois, Arlay, Gevingey, Rotalier, Beaufort*. Mais tous ont leur charme et leur terroir propre.



Château-Chalon

Ce petit village perché au centre du Revermont est le berceau du **vin jaune**. D'ailleurs lui et lui seul a droit à l'appellation "**Château-Chalon**", sur 50 ha et pour 25 hl/ha .



Etoile

Cette appellation ne produit que du blanc. Un vin blanc au goût de terroir très personnel de pierre à fusil et de noisette. L'Etoile produit également des vins mousseux.

Caractère des vins

Les **vins rouges** sont des vins très francs qui demandent à être mis en bouteille assez tôt. Possédant une belle robe groseille, un parfum de petits fruits rouges, les rouges d'Arbois sont les plus réputés et gagnent à vieillir. Les vins rouges où domine le Poulsard, prennent cette belle teinte de pelure d'oignon. Ils s'accordent à merveille avec les volailles (canard notamment).

Les **vins blancs**, de couleur or pâle, sont bien équilibrés, ont du corps et peuvent rester plusieurs années avant d'être mis en bouteilles. Ils possèdent généralement un goût de pierre à fusil typique de la région. Ces vins conviennent parfaitement avec poissons d'eau douce, fondue et plats au Comté.

Les **mousseux blancs** et rosés sont faits selon la méthode champenoise. Un stockage de 9 mois sur lattes est obligatoire.

Le vin jaune



Ce vin est un mystère sublime, mais la moitié seulement des vins élevés dans ce but parvient au terme prévu. Deux conditions au départ pour l'élaborer : un sol marneux bleu ou noir et le cépage **Savagnin**.

Les vendanges du Savagnin se font toujours tardivement, parfois après la Toussaint, cela valu au vin jaune d'être autrefois baptisé vin de gelées. Les grappes surmaturées ont alors perdu une partie de leur eau et gagné en qualité. De ce fait, la production est faible et le rendement faible : 100kg=17L. Le raisin pressé connaît une première fermentation qui s'arrêtera dès le début de l'hiver. Au printemps suivant, le vin est soutiré et entreposé dans de petits fûts de chênes.

Ensuite une part de mystère oenologique intervient : il se produit en surface un voile de levures qui, le préservant de l'oxydation, le transformera lentement en vin jaune. Cette protection dispense le maître de cave d'ouillage, consistant à combler le vide provoqué par l'évaporation (la part des anges).

Pendant 6 ans le vin va reposer et acquérir sa couleur significative et cette saveur inimitable qui évoque la noix et la noisette. A vin unique, bouteille unique, le **clavelin** est une bouteille qui ne contient que **62** centilitres, ce qui correspondrait en théorie à la quantité restant après 6 années et 3 mois pour 1 litre de vin. Elle est en fait le vestige de la bouteille anglaise du XVIIIème siècle, imposée par les marchands anglais. Cette bouteille est obligatoire pour les appellations **Arbois**, **Château-Chalon**, **Côtes du Jura** et **L'Etoile**. La couleur devient *jaune clair* plus ou moins *ambré*, le bouquet s'amplifie de manière surprenante et le goût acquiert celui de la *noix* suivi d'une exceptionnelle persistance, malgré son titre d'alcool, entre 13 et 14°. Sa longévité peut



dépasser cinquante ans.

Contrairement à tous les vins blancs, le jaune se découvre presque chambré entre 14 et 16°C. On aura pris grand soin de le déboucher plusieurs heures avant de le déguster afin de le laisser pleinement s'épanouir. Il se marie à merveille avec les foies gras, les escargots, entre avec force dans les sauces, accompagne au mieux le Comté et les fruits secs.

Le vin de paille

Il provient des plus beaux raisins choisis dans la vigne, il y a 4 cépages autorisés : Trousseau, Poulsard, Chardonnay et Savagnin, les 3 derniers constituant la base la plus répandue. Sa production est délicate, toutes les récoltes ne s'y prêtant pas, car le fruit doit être très mûr et très sain. On le cueille tard en novembre, souvent après les gelées précoces. Les raisins, délicatement transportés pour éviter de les meurtrir, sont étendus sur un lit de paille ou suspendus dans un local sec et aéré. Ils se déshydratent lentement. Quand la dessiccation est au point après deux mois au moins, on procède à l'égrappage tout en rejetant les grains détériorés. Les raisins sont pressés très lentement dans de petits pressoirs de bois, le jus est mis au repos dans un fût de chêne jusqu'au mois d'avril. Ensuite il vieillit environ deux ans en fût de chêne avant d'être mis en bouteille. C'est un vin très liquoreux possédant un parfum caractéristique et très puissant (14/18°). Il se boit frais, peut se servir à l'apéritif mais convient mieux avec les desserts.

Le macvin

Fabriqué depuis le 14^{ème} siècle, le macvin est un vin de liqueur obtenu à partir de jus de raisin non fermentés auxquels on a ajouté un tiers de marc. Il doit vieillir 18 mois en fûts de chêne. L'appellation d'origine, qu'il a obtenu en 1991, interdit d'y ajouter des aromates. Titrant 18°, il peut être servi frais en apéritif ou un peu chambré en digestif. Particulièrement apprécié des dames, son bouquet est remarquable et son velours en bouche inimitable.



Copyright 2001 [Toussaint Frédéric](#) merci à [Alain de laquiche](#) du [Domaine du Château d'Arlay](#)