

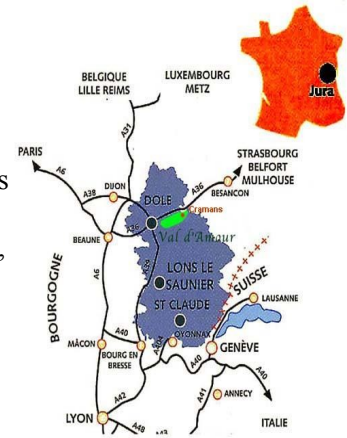


## Vins du Jura

### Histoire

Les vins du Jura sont cités par Pline le Jeune dès l'an 80 de notre ère, puis décrits dans des documents historiques à Arbois dès le Xe siècle, ou encore à Château-Chalon et Salins-les-Bains au XVIe siècle.

Si les prémices de la culture de la vigne dans le Jura nous échappent encore, de nombreux témoignages historiques dignes de foi laissent croire à une origine très ancienne...



La Séquanie, qui n'était pas encore la Franche-Comté, et ses vins, sont évoqués par Pline Le Jeune dans son livre d'histoire naturelle en ces termes : " [...] Ce raisin qui sans apprêt, fournit un vin à saveur de poix, raisin célèbre du Viennois (Autriche), dont s'est enrichie la Séquanie [...]". Allusion à peine voilée au célèbre cépage savagnin que nous connaissons aujourd'hui? En 1732, un décret limite la liste des cépages autorisés et marque les débuts d'une réglementation qualitative. Ainsi, une bonne partie des vignes, plantées avec des cépages interdits, disparaît. En 1774, une liste de 14 bons plants pour le vin est publiée. Dès lors, cette sélection garantit la qualité et accroît la notoriété des vins jurassiens.

De la Révolution jusqu'à la fin du XIXe siècle, le vignoble se développe continuellement : les propriétaires, nobles et ecclésiastiques, occupent la plupart des sites viticoles aujourd'hui réputés et permettent leur développement.

Au début du XXe siècle, dans un monde viticole où le meilleur cotoie le pire, les moyens de lutte contre la fraude sont dérisoires. En 1902, Alexis Arpin, secrétaire de la société de viticulture d'Arbois, entre au syndicat national de défense de la viticulture. En 1906, il permet aux vignerons d'Arbois d'obtenir un certificat d'origine garantissant la provenance des vins et de protéger ainsi la marque "vin d'Arbois". Le 23 février de cette même année, alors qu'une loi met fin à la libre circulation des alcools et menace le droit de bouilleurs de crus, les vignerons d'Arbois déclenchent une grève de l'impôt. Après une prise d'otages des agents du fisc qui fait la Une de la presse nationale, l'administration recule.



En 1906 toujours, la première coopérative de vinification de France est créée à Arbois, à l'image des fruitières connues depuis le XIXe siècle pour la fabrication des fromages de Comté.

Le phylloxéra n'atteint le Jura qu'en 1879 à Beaufort et à Arbois en 1886. Il se propage par vagues jusqu'en 1895, infectant une vigne puis une autre. En quelques années, le monde viticole français passe de l'euphorie à l'inquiétude puis à la désolation.

Finalement, un jurassien, Alexis Millardet (1838 – 1902) pose les principes du greffage des plants sur souches américaines : une découverte fondamentale, pour l'ensemble de la viticulture mondiale.

En 1936 et 1937, le Jura obtient 4 Appellations d'Origine Contrôlées : Arbois, Château-Chalon, l'Etoile et Côtes du Jura. En 1970, la vigne ne représente plus que 8% de la Surface Agricole Utile alors que le Jura possède tous les atouts historiques, géographiques et géologiques pour développer son vignoble. Une relance s'opère alors avec des remboursements comme au Vernois, des replantations en cépages AOC, des contrôles accrus de la qualité, des prêts bancaires avantageux et la création d'une formation viti-vinicole qui facilite l'installation des jeunes. Henri Maire, qui reconstitue d'un seul tenant un vignoble de plus de 300 hectares sur l'AOC Arbois, illustre cette nouvelle ambition pour le vignoble jurassien...

Aujourd'hui, les grandes lignes du développement sont établies sur la base de la qualité. Des 20 000 hectares de qualités diverses à la fin du XIXe siècle, le vignoble jurassien se concentre sur une surface actuelle de 2000 hectares de qualité supérieure.

## Les Cépages

Le **Poulsard**: Il est aussi appelé Ploussard à Arbois et Pupillin. C'est un cépage typiquement jurassien qui se développa à partir du XVe siècle. Il apprécie les terres fortes, marneuses ou argileuses avec une préférence pour les marnes du lias.

C'est le deuxième cépage le plus répandu avec 20 à 25% de la surface plantée et 80% de l'encépagement en rouge du Jura. Ses grappes sont peu serrées mais volumineuses. Sucrés et juteux, ses grains à jus blanc sont assez gros, ovoïdes à pellicule fine avec des nuances de violet et de noir.

Ce cépage se caractérise surtout par ses grandes feuilles très découpées.

Le **Pinot noir**: Importé dans le Jura dès le XVe siècle par le Comte Jean de Chalon, dit l'Antique, héritier du Château d'Arlay, le pinot noir a toujours figuré parmi les bons plants et apprécie les sols graveleux.

Il est souvent le premier cépage à parvenir à maturité mais il craint les gelées. Ses feuilles sont de taille moyenne et plus larges que longues à petites dents arrondies. Ses grappes sont assez petites et cylindriques avec des grains serrés, très noirs et assez petits. Il représente aujourd'hui environ 8 à 10 % de l'encépagement du vignoble jurassien avec un rendement moyen de 35 à 50 hl/ha.

Le **Trousseau**: Le Trousseau est un cépage probablement d'origine comtoise remontant aux environs du XVIIIe siècle. D'après Charles Rouget, ampélographe célèbre, le terme "trousseau" proviendrait de l'aspect "troussé" ou ramassé de son raisin. Il représente environ 5% de l'encépagement du vignoble car c'est un cépage exigeant sur son terroir. Il a besoin davantage de soleil que les autres cépages et requiert des sols graveleux assez chauds ou des marnes peu profondes. Plant assez tardif, ses feuilles sont arrondies et prennent une couleur rougeâtre à l'automne. Ses grappes sont presque cylindriques et de taille moyenne. Ses grains sont d'un noir intense qui donne un vin coloré, tannique et de longue garde.

Le **Chardonnay**: Second cépage commun avec la Bourgogne voisine, le Chardonnay est cultivé dans le Jura depuis le Xe siècle sous des noms aussi divers que Melon d'Arbois, Moular à Poligny ou Gamay blanc dans le sud du vignoble. A la fin du XIXe, il couvre environ 1700 hectares sur des sols calcaires qu'il affectionne particulièrement. A l'instauration des AOC, il arrive en tête avec environ 45% de l'encépagement. Il est encore actuellement le cépage le plus répandu avec un taux d'occupation d'environ 50% et un rendement moyen de 55 hectolitres par hectare. C'est un plant qui s'adapte assez bien à tous les types de sols et pour preuve, il est également planté dans d'autres régions viticoles comme la Bourgogne, la Champagne et dans le monde. Ses feuilles sont moyennes, minces et légèrement ciselées. Ses grappes sont de taille moyenne avec des petits grains sphériques à pellicule fine, translucide qui arrivent à maturité vers mi-septembre.

Le **Savagnin**: C'est un cépage typiquement jurassien dans le sens où il s'extériorise à merveille sur le terroir du Jura pour produire le fameux vin jaune. L'origine du savagnin, cousin des Traminer alsaciens, est mal connue. Il pourrait provenir d'Autriche ou de Hongrie. Lors des croisades, il aurait été envoyé par des religieuses hongroises aux abbesses de Château-Chalon. Le cépage Savagnin représente actuellement 15% de l'encépagement avec environ 300 hectares. Ses feuilles sont d'un vert foncé, rondes ou à trois lobes peu marqués et de taille moyenne. Ses grappes sont courtes et petites, ses raisins sont charnus, petits et ronds avec une peau épaisse. Il est souvent vendangé en fin de campagne car il mûrit lentement, environ 15 jours après les autres cépages. C'est un cépage exigeant un terroir de marnes grises. Son assemblage avec un Chardonnay donne un vin "typé", souvent dénommé "Tradition".

## Les Appellations

L'**AOC Arbois**: Née du celtique "ar" et "bos" signifiant "terre fertile", l'appellation Arbois fut la première AOC française en date. Elle est aussi aujourd'hui la première du Jura par son volume de production, de l'ordre de 45 000 hectolitres par an. Cette appellation est répartie sur 13 communes avec un total de 843 hectares. Les cinq cépages autorisés dans le Jura peuvent prétendre à l'AOC Arbois qui produit environ 70% des vins rouges jurassiens et 30% des blancs. En effet, les rouges dominent en terme de surface et de production sur ce terroir qui lui est favorable. Dans un relief tourmenté comportant des éboulis calcaires, le sol se compose de marnes irisées très profondes, argilo-silicieuses et compactes. Parmi les autres villages vigneronniers de l'appellation figurent : Abergement-le-Grand, Les Arsures, Mathenay, Montigny-les-Arsures, Mesnay, Molamboz, Les Planches-près-Arbois, Pupillin, Saint-Cyr-Montmalin, Vadans et Villette-les-Arbois.

**Château-Chalon:** L'AOC Château-Chalon produit exclusivement du vin jaune, issu du seul cépage savagnin. Ce petit vignoble AOC produit un vin d'excellence sur un territoire très restreint. Il s'agit véritablement d'un vignoble de qualité où les contrôles sont encore plus nombreux que pour les autres. Ainsi, depuis 1958, une commission de contrôle de l'AOC 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 unique en son genre se compose de membres de la Chambre d'Agriculture, de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF), de l'INAO, de la Société de Viticulture, du laboratoire d'analyse agricole, de producteurs et de négociants qui accordent ou non l'appellation "Château-Chalon".

**L'Étoile:** Pourquoi le nom de l'Étoile ?

Parce que 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.

L'encépagement se compose majoritairement de Chardonnay mais aussi de Savagnin et dans des proportions moindres, de Poulsard, notamment pour l'élaboration du vin de paille. Les vins blancs expriment le terroir de cette AOC, tout en élégance et en finesse.

**AOC Côtes du Jura:** Née d'un décret du 31 juillet 1937, l'appellation Côtes du Jura est la plus étendue des appellations jurassiennes. Elle s'étend du nord au sud du vignoble, ce qui lui confère un grand nombre de contrastes de terroirs. En cela, elle constitue un territoire de découvertes des différentes expressions des cépages jurassiens.

L'Appellation Côtes du Jura répertoriait une soixantaine de communes en 1937. Elle en regroupe aujourd'hui 105 sur une superficie totale de 640 hectares en vignes. Les communes représentant les surfaces les plus importantes sont Arlay, Beaufort, Buvilly, Gevingey, Lavigny, Mantry, Passenans, Poligny, Rotalier, Saint-Lothain, Toulouse-le-Château, Le Verneuil, Vincelles et Voiteur. Même si tous les produits jurassiens sont élaborés dans l'AOC Côtes du Jura, c'est la production de blancs et de Crémant du Jura qui prédomine avec des vins ronds, fruités et généreux. En terme de volume de production, il s'agit de la deuxième AOC jurassienne.

**Macvin du Jura:** L'appellation Macvin du Jura, obtenue par décret le 14 novembre 1991, couvre l'ensemble des aires d'AOC des vins du Jura et représente 3% de la production totale AOC jurassienne. Le Macvin du Jura appartient au club français très fermé des mistelles (ou vins de liqueur) d'AOC, le seul à être issu d'une eau de vie de raisin et non de vin. Connu depuis le xive siècle, le Macvin du Jura est 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'AOC. Les cinq cépages jurassiens, Trousseau, Poulsard, Pinot Noir, Chardonnay et Savagnin, répertoriés dans l'AOC "Côtes du Jura" sont tous autorisés dans la production de moûts destinés au Macvin du Jura. Le Macvin du Jura peut donc être blanc ou rouge bien que la plupart des vigneron le produisent blanc. L'eau de vie de marc utilisée pour la fabrication du Macvin du Jura est obtenue par la distillation du marc du Jura. Elle doit rester au moins 18 mois en fûts de chêne avant l'élaboration du Macvin du Jura.

**Crémant du Jura:** L'AOC Crémant du Jura fut obtenue le 9 octobre 1995. La production de vins effervescents dans le Jura remonte à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle, date à laquelle les vigneron jurassiens maîtrisaient déjà la méthode traditionnelle. L'aire d'appellation du Crémant du Jura se superpose à l'identique à celle des Côtes du Jura, d'Arbois, de Château-Chalon et de l'Étoile. Les cépages autorisés pour sa production sont le Poulsard, le Pinot noir, le Trousseau, le Chardonnay et le Savagnin. Pour le Crémant du Jura blanc, produit dans plus de 90% des exploitations, le Chardonnay doit représenter au moins 50% de la cuvée. Pour le Crémant du Jura rosé, le Poulsard et le Pinot noir doivent aussi représenter au moins 50% de la cuvée. Les raisins, obligatoirement vendangés à la main, sont transportés en caisses percées, et pressurés par grappes entières. Depuis sa création en 1995, la production de Crémant du Jura a progressé régulièrement pour atteindre environ 16% de la production totale AOC jurassienne, sur une surface de 210 hectares soit 15 000 hectolitres en moyenne par an.

**Le Vin de paille:** Le vin de paille [Jurassien](#) est obtenu à partir d'une technique ancienne encore pratiquée dans de nombreuses régions viticoles telles que l'[Alsace](#), la [Corrèze](#) (vin paillé), le nord de la [vallée du Rhône](#) ou encore en [Italie](#).

Au début des [vendanges](#), les plus belles grappes sont choisies pour le vin de paille par rapport à trois [cépages jurassiens](#): [savagnin](#), [chardonnay](#) ou [poulsard](#). La sélection retenue fait alors l'objet de [passerillage](#), c'est-à-dire que les grappes de [raisin](#) étaient traditionnellement séchées sur claies pour que les [sucres](#) s'y concentrent par [déshydratation](#) durant un minimum légal de six semaines, généralement entre trois et cinq mois sur des lits en [paille](#) (d'où son nom) ou sur le pied de [vigne](#) avant d'être pressées. De nos jours, les [grappes](#) sont généralement suspendues à des fils de fer ou déposées sur des petites caisses en [bois](#)



ou en plastique perforées entreposées dans des salles, granges ou [greniers](#) secs et aérés, mais non chauffés.

Les rares producteurs qui utilisent actuellement de la paille doivent rechercher de la paille biologique et à la fin de la période du séchage, séparer à la main chaque fêtu de paille des grappes : un travail de patience.

Entre [Noël](#) et la fin [février](#), une fois le taux de [concentration](#) en [sucre](#) des [grappes](#) requis atteint, les [raisins](#) sont soigneusement égrappés puis pressés dans de petits [presseoirs](#) pour avoir le moins de pertes possibles, avec un très faible rendement de 20 litres de jus pour 100 kg de [raisin](#) séché. Le

pressage dure deux fois plus longtemps que pour les autres [vins](#). Les [moûts](#) de [raisin](#) pressés sont naturellement très riches en [sucre](#), souvent plus de 300 grammes par litre. Ils [fermentent](#) naturellement et lentement en cuve jusqu'à ce que le vin parvienne à un [degré d'alcool](#) compris entre 14 et 18,5° selon les années.

Le jus est alors soutiré des cuves et vieilli en petits [fûts](#) de [chêne](#) pendant trois années. Petits [fûts](#) où le vin développe ses [arômes](#) de [fruits confits](#), [pruneau](#), [miel](#), [caramel](#) ou [orange confite](#) ... Le vin de paille est alors embouteillé dans de petits flacons de 37,5 cl et de 50 cl pour le vin paillé de Corrèze.

Les [arômes](#) et les [saveurs](#) de ces vins varient non seulement en fonction de leur origine mais aussi en fonction des [cépages](#) utilisés et des techniques de [vinification](#) et secret de fabrication familiale de chaque [vigneron](#) ou *maître de chai*.

Le vin de paille peut être servi très frais, entre 6 et 8°C ou légèrement frais, à l'[apéritif](#), en entrée, en [dessert](#) ou en [digestif](#). Il se marie avec du [foie gras](#), du [fromage aux noix](#), une [tarte](#) aux abricots, aux [noix](#) ou encore aux [amandes](#), des desserts au [chocolat](#) ...

**Le Vin jaune:** Le [raisin](#) est [vendangé](#) le plus mûr et le plus tardivement possible, dans la seconde quinzaine d'octobre. Le [moût de raisin](#) pressé en cuve, après [décantation](#) et [fermentation](#) complète, est transformé en vin blanc sec selon les techniques de [vinification](#) traditionnelle des vins blancs du Jura. Le vin blanc obtenu est soutiré et versé, entreposé, amené à maturité et vieilli obligatoirement pendant une durée légale de 6 ans et 3 mois en fût de chêne ([tonneau](#) de 228 litres) ayant de préférence déjà contenu du vin jaune ou du [bourgogne](#). Durant cette longue période de maturation, les fûts ne sont pas remplis complètement et l'évaporation naturelle de l'alcool assurée par la porosité du fût, qui laisse s'évaporer une partie du vin, («la [part des anges](#)»), n'est pas compensée par un [ouillage](#), ceci afin de permettre aux levures actives *mycoderma vini* de remonter à la surface et de former naturellement un «voile» [Saccharomyces cerevisiae](#) type *bayanus*. Cette méthode de vinification est spécifique du Jura (méthode de maturation unique au monde avec les vins de [Xérès](#) en [Espagne](#)). Les caves ne sont pas enterrées en sous-sol et sont ouvertes ce qui permet au voile de [levures](#) spécifique, associé aux influences naturelles des [saisons](#), de la [température](#) et de l'[hygrométrie](#), de provoquer durant 6 années de longue maturation une protection naturelle au vin jaune contre l'[oxydation](#) de l'[air](#) ambiant contenu dans le [fût](#), tout en contribuant mystérieusement à donner au vin jaune son incomparable et complexe «goût du Jaune» si particulier et sa belle couleur mordorée.

Au terme de ces 6 années de maturation en [fût](#), le vin jaune est mis en bouteille originale légale de 62 cl appelée «[clavelin](#)», dans lesquelles il se conserve (normalement) durant 50 ou 100 ans voire pendant plusieurs siècles pour les grands millésimes, tout en gardant et amplifiant toutes ses qualités. Une bouteille ouverte peut également se conserver sans s'altérer pendant plusieurs mois, voire années.