

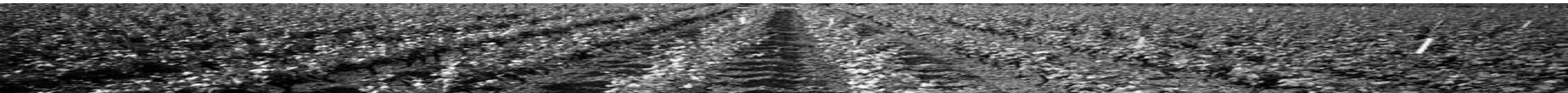


Le Jura

(Œnologie 26)

Eric Ovin

11 février 2019





Plan de l'Exposé

1. Un peu d'histoire
2. Cartes du vignoble
3. Terroirs et géologie
4. Climat
5. Cépages
6. Vinifications / Vins
7. Appellations
8. La percée du vin jaune





1. Un peu d'histoire

« 80 » de
notre ère

- Pline le Jeune
→ Vins de « Séquanie » (Franche-Comté)
Raisins du Viennois (Savagnin)

X^e siècle

- Documents à Arbois, témoignages

XVI^e siècle

- Documents à Château-Chalon et Salins-les-Bains

1732

- Décret → liste des cépages autorisés

1774

- Liste de 14 « bons » plants pour le vin (40 → 14)

1789 → fin XIX^e

- Développement du vignoble (nobles et Église)

MAIS



1. Un peu d'histoire (suite)

Phylloxéra → 1879

→ 1886

1876-1899

- Beaufort et Arbois

- Tout le vignoble

- Alexis Millardet (1838-1902)



Faculté des Sciences à Bordeaux

→ Phytopathologie de la vigne

2 développements importants :

- Mise au point de la bouillie bordelaise (à base de cuivre)

- Hybridation des cépages avec porte-greffes américains pour résistance au phylloxéra

1902

- Alexis Arpin (Arbois)

→ Syndicat national de défense de la viticulture



1. Un peu d'histoire (suite)

1906

- Certificat d'origine → protection vins d'Arbois
⇒ 1^{re} coopérative de vinification
(à l'image des fruitières - fromages)

1936-1937

- 4 premières AOC :
 - Arbois
 - Château-Chalon
 - Étoile
 - Côtes du Jura

1970

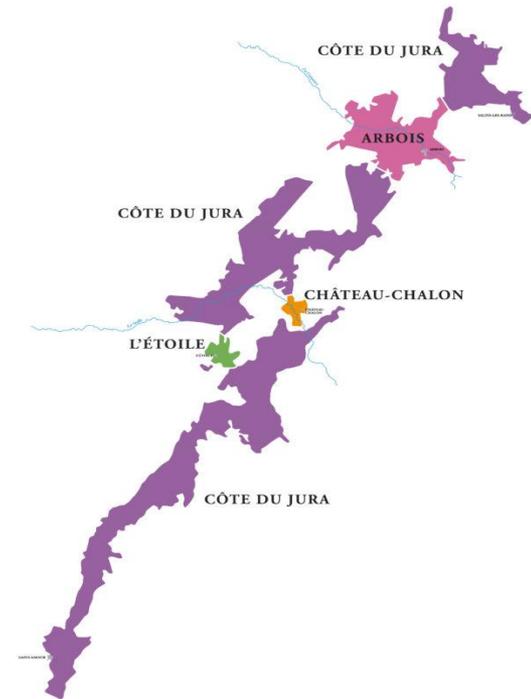
- La vigne occupe seulement 8 % de la surface agricole
 - Relances, replantations, remembrements
 - Prêts bancaires avantageux (jeunes)
« Henri Maire » : vignoble 300 ha
 - Développement de la qualité

20 000 ha ↘ 2 000 ha de qualité supérieure



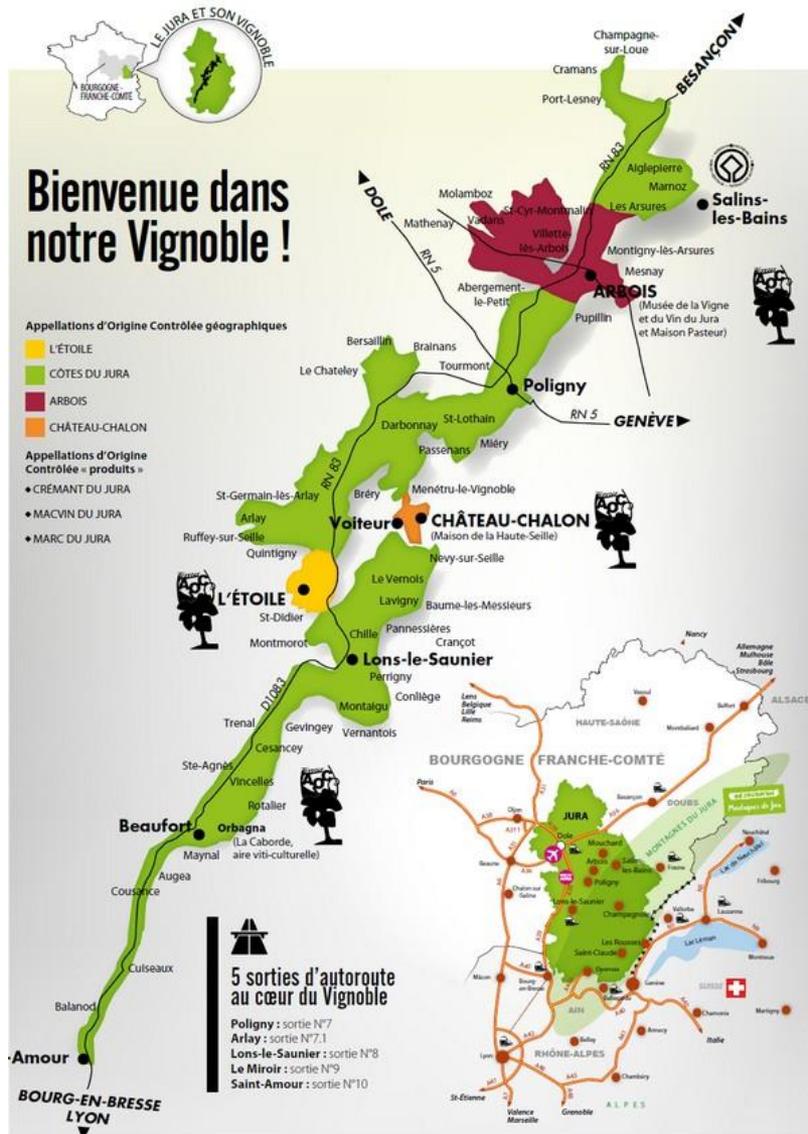
2. Cartes du vignoble

- Situation entre **la Bourgogne et la Suisse**
- Orientation **Nord (Salins-les-Bains) au Sud (Saint-Amour)**
- 4 « zones » :
 - Arbois
 - Château-Chalon
 - L'Étoile
 - Côtes du Jura
- Orientation des vignobles : sud / sud-ouest (protection des vents sud-est et nord « bise noire »)





Le Jura



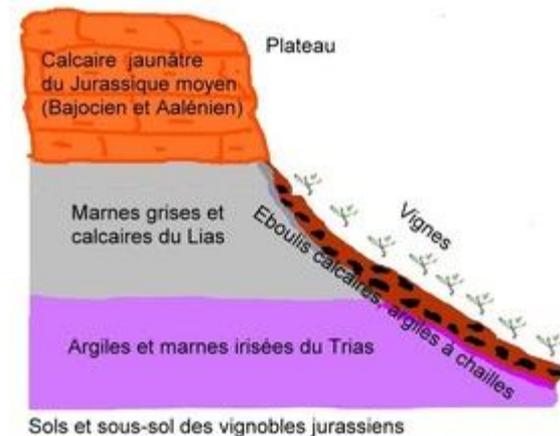


3. Terroirs et géologie

- Ère secondaire ou jurassique (150 mio années)
- Roches calcaires fortement plissées (tertiaire)
- Sols complexes
 - Marnes (bleues, grises, rouges, noires)
 - Argiles du Trias
 - Éboulis calcaires



Marnes



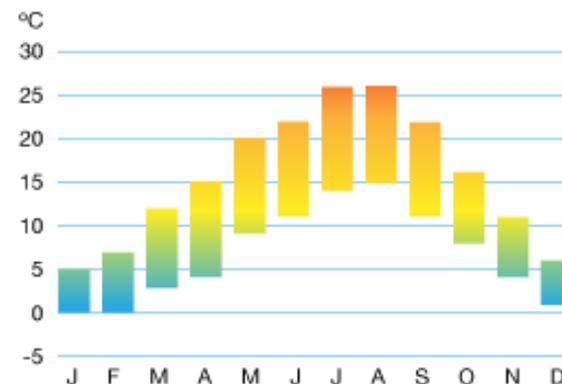
- Vignobles : 200 à 500 m d'altitude



4. Climat

- Semi-continental
- Fortes variations climatiques
- Température moyenne : 11 à 13 °C
- Ensoleillement : 1 700 à 1 900 heures

- Hivers froids
- Étés chauds
- Automnes souvent ensoleillés





5. Cépages

5.1. Vins rouges



5.1.1. Poulsard (« Pupillin »)

- Développement 15^e siècle
- « + » sur terres marneuses et argileuses
- 20 à 25 % surface plantée
- 80 % encépagement



5.1.2. Trousseau (aspect « trousse » raisin)

- Développement 18^e siècle
- « + » sols graveleux / peu profonds
- Grains noirs → vins colorés / tanniques
- 5 % encépagement



5.1.3. Pinot noir

- Développement 15^e siècle
- « + » sols graveleux
- Grains très noirs et petits
- 10 % encépagement



5. Cépages

5.2. Vins blancs

5.2.1. Savagnin



- Cousin du « Traminer »
- Origine : Autriche ? Hongrie ?
- Croisades : religieuses hongroises



abbesses de Château-Chalon

- « + » sols de marnes grises
- 15 % encépagement
- Maturation tardive (+ 15 jours)

5.2.2. Chardonnay



- Développement 10^e siècle
- Melon d'Arbois / Moular (Poligny) / Gamay blanc (sud)
- « + » sols calcaires
- 50 % surface plantée
- 45 % encépagement
- Vendanges mi-septembre



6. Vinifications / Vins

6.1. Vin jaune

- Savagnin **uniquement**
- Élevage en fûts de chêne
 - 6 années + 3 mois
 - Pas « d'ouillage »
 - Pas de soutirage
 - Voile de levures (protection)
 - « Part des anges » ($\pm 38\%$) !
 - **Clavelin** (62 cl)



Fût de vin jaune en cours de maturation présentant un voile de levures



6. Vinifications / Vins

6.2. Vin de paille

- Chardonnay / Savagnin / Poulsard / Trousseau
- Déshydratation sur « paille » - 3 mois
- Pressage « doux » → moût
- Fermentation lente
- Vieillissement 3 ans en fûts de chêne
- Bouteilles de 37,5 cl → vin liquoreux





6. Vinifications / Vins

6.3. Crémant du Jura (1995)

- Pinot noir (v. en blanc) / Chardonnay / Trousseau / Savagnin
- Raisins vendangés à la main / transportés en caisses percées
- Pressurage en grappes entières
- Seconde fermentation en bouteille (« champagne »)
 - Plus pétillant





6. Vinifications / Vins

6.4. Vins rouges

- Arbois + Côtes du Jura
- | | |
|-----|-----------------------|
| ■ { | Poulsard → fruit |
| | Pinot noir → tannins |
| | Trousseau → charpente |
- Macération courte
- Fermentation / élevage





6. Vinifications / Vins

6.5. Vins blancs

- Présents sur tout le territoire
- Savagnin → blancs « Tradition »
- Chardonnay → blancs « Floraux »
- Fermentation / élevage





6. Vinifications / Vins

6.6. Le Macvin du Jura (1991)

- Développement 14^e siècle !
- « Équivalent » pineau des Charentes ou floc de Gascogne
- Élaboration au départ de



moût $\left\{ \begin{array}{l} \text{rouge} \\ \text{ou} \\ \text{blanc} \end{array} \right.$ début de fermentation

+

marc du Jura (arrêt de la fermentation)

- Élevage min. 12 (18) mois en fûts de chêne
- Taux élevé de sucres résiduels



6. Vinifications / Vins

6.7. Le Marc du Jura

- 3 cépages : Savagnin / Trousseau / Poulsard
- Moûts fermentés
- 2 distillations
- Vieillissement en fûts de chêne (2 à 5 ans)
- Bouteilles de 70 cl

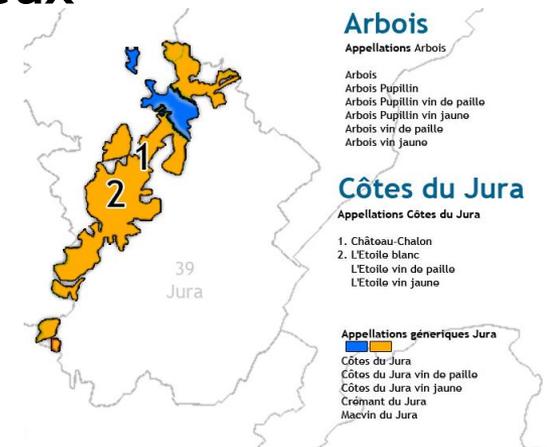




7. Appellations

7.1. Arbois

- Cité médiévale → capitale vignoble jurassien
- AOC reconnue en 1936
- 850 ha de vignes / 12 communes
- Vins rouges / vins blancs / vins de paille / vins jaunes / vins mousseux





7. Appellations

7.2. Château-Chalon

- Seule commune consacrée à 100 % au vin jaune
- 50 ha / 4 communes
- Commission de vigneron (maturité / état sanitaire / rendement)

Ex. : → Pas d'autorisation en 1984





7. Appellations

7.3. L'Étoile

- Uniquement des vins blancs (vins tranquilles, vins mousseux, vins jaunes, vins de paille)
- 80 ha / 3 communes
- Exposition exceptionnelle des coteaux
- Sols marneux avec fossiles « en étoile »





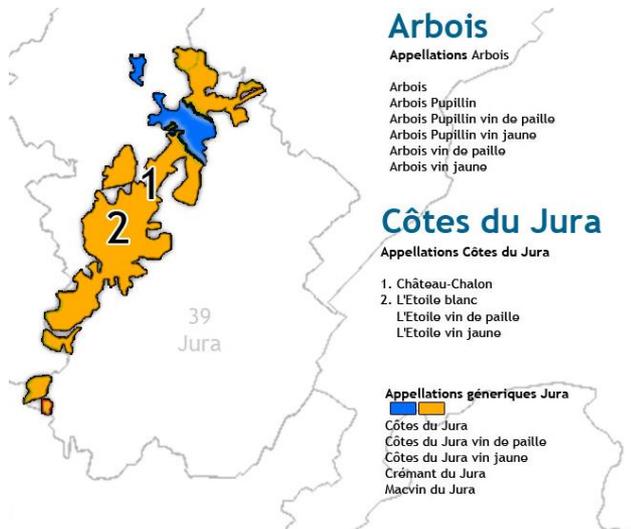
7. Appellations

7.4. Côtes du Jura

- Vins blancs / vins rouges / vins rosés / vins mousseux / vins jaunes / vins de paille
- 620 ha / 60 communes



- Poligny
- Voiteur
- Arlay
- Le Vernois
- Gevingey
- Rotalier





8. La percée du vin jaune

- Depuis 22 ans !
- Dans un village chaque fois différent
- Plus de 25 000 amateurs rencontrent des producteurs
- 3-4 février 2018 à « L'Étoile » → Vin jaune de 2011
- Bénédiction par le curé local
- 2019 → à Poligny - 2-3 février → vin jaune de 2012

Tarif : - 1 jour → 20 €

- week-end → 35 €



- Accès au site
- 1 verre dégustation
+
- 10 tickets dégustation/jour





***Merci de votre attention
et bonne dégustation !***



■ Vins en dégustation

1. Domaine Rolet - Arbois Trousseau 2009
2. Château d'Arlay - Côtes du Jura blanc - « Tradition » 2011
3. Château d'Arlay - Vin Jaune - Côtes du Jura 2009
4. Domaine Berthet-Bondet - Vin Jaune - Château-Chalon

■ Vins au repas

Entrée : Fruitière Vinicole d'Arbois - Cuvée Béthanie 2012

Plat : Fruitière Vinicole d'Arbois - Vin Jaune 2008



Le Jura



Domaine Rolet - Arbois - Trousseau 2009

Le vignoble de l'AOC Arbois couvre une superficie de 800 ha, soit presque la moitié du vignoble jurassien. C'est la première AOC créée (1936).

Les vins rouges sont issus des cépages Trousseau et Poulsard. Le Trousseau donne aux vins une belle robe, avec beaucoup de corps et de garde. Le Poulsard offre un vin rouge délicat, alcoolique et d'une belle robe qui prendra une teinte « pelure d'oignon » en vieillissant.

Le domaine Rolet a été créé de toutes pièces, dans les années 1960, par Rolet père, fils d'ouvrier agricole, et a été développé par ses enfants. Le domaine vient d'être racheté, en 2018, par la famille Devillard, important producteur Bourguignon. Le domaine compte, actuellement, 63 ha.

CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : robe soutenue, belle couleur cerise légèrement plombée.
- **Le nez** : c'est la griotte qui l'emporte, ensuite la fraise, un peu de mûre et le côté épicé très caractéristique de ce cépage qui apparaît.
- **La bouche** : beaucoup de présence, à attendre afin que ses arômes complexes développent des saveurs chaudes et confiturées de fraise cuite, de framboise et quelques nuances épicées et poivrées.

FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : Arbois
- **Terroir** : graviers gras, climats précoces par excellence sur les lieux-dits Montesserin à Arbois ; Chagnon et l'Euvin sur Montigny
- **Cépage** : 100 % Trousseau
- **Vinification** : traditionnelle et élevage de 15 mois en foudres
- **Garde** : à boire ou à garder jusqu'à 15 ans
- **Suggestions gourmandes** : viandes cuisinées, gibiers et fromages...





Le Jura



Château d'Arlay - Côtes du Jura blanc - « Tradition » 2011

Le Château d'Arlay est réputé être le plus ancien « château-vignoble » de France : ce fait est attesté depuis 1070 par des archives conservées au château.

Situé au cœur du vignoble du Jura, le domaine viticole du Château d'Arlay cultive un vignoble de 21 ha en AOC Côtes du Jura : de Pinot noir, Trousseau, Poulsard, Chardonnay et Savagnin, à flanc de colline autour de l'ancien château-fort en ruine. Le domaine est constitué dès le Haut Moyen Âge par les comtes de Chalon-Arlay, princes d'Orange, au pied de leur puissante forteresse. Et c'est ainsi que l'actuel Roi des Pays-Bas, Guillaume-Alexandre de Nassau, porte le titre de Prince d'Orange et de Baron d'Arlay, et garde dans ses armoiries la fameuse devise des Chalon en français « Je maintiendrai ».

Depuis 1960, le comte Renaud de Laguiche, suivi par son fils Alain de Laguiche, exploitent leur domaine viticole ancestral.

CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : robe de couleur or aux reflets d'abord jaunes-verts, puis évoluant vers le vieil or avec l'âge.
- **Le nez** : agrumes confits, fruits secs (amande, noisette), chèvrefeuille, céleri, thé, pain grillé, miel de sapin ou d'acacia.
- **La bouche** : bouquet d'amandes sèches, de miel, de poire bien mûre, de kirsch, avec une touche de fenouil, d'anis ; structure à la fois grasse et nerveuse avec une pointe d'amertume en finale, donnant parfois une impression tannique et iodée typique des vins du Jura.

FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : Côtes du Jura
- **Terroir** : graves argileuses et sabloneuses en surface et oxydes de fer en profondeur. Le climat y est continental, ce qui est appuyé par la présence des deux fleuves : la Dordogne et l'Isle.
- **Cépages** : 34 % Savagnin et 66 % Chardonnay
- **Vinification** : assemblage avant fermentation (et non pas par assemblage de deux vins de cépage), suivi d'un élevage de trois ans en gros foudres toujours bien remplis.
- **Garde** : à boire ou à garder au moins 15 ans. Ils accentuent alors leur typicité due à la présence de Savagnin et à une lente oxydation parfaitement intégrée au vin.





Le Jura



Château d'Arlay - Côtes du Jura - Vin Jaune 2009

Le Château d'Arlay est réputé être le plus ancien «château-vignoble» de France : ce fait est attesté depuis 1070 par des archives conservées au château.

Situé au cœur du vignoble du Jura, le domaine viticole du Château d'Arlay cultive un vignoble de 21 ha en AOC Côtes du Jura : de Pinot noir, Trousseau, Poulsard, Chardonnay et Savagnin, à flanc de colline autour de l'ancien château-fort en ruine. Le domaine est constitué dès le Haut Moyen Âge par les comtes de Chalon-Arlay, princes d'Orange, au pied de leur puissante forteresse. Et c'est ainsi que l'actuel Roi des Pays-Bas Guillaume-Alexandre de Nassau porte le titre de Prince d'Orange et de Baron d'Arlay, et garde dans ses armoiries la fameuse devise des Chalon en français "Je maintiendrai".

Depuis 1960 le comte Renaud de Laguiche, suivi par son fils Alain de Laguiche, exploitent leur domaine viticole ancestral.

Ce vin jaune est le fleuron du domaine, celui qui vaut un classement parmi les plus grands crus du monde.

CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : robe de couleur or.
- **Le nez** : puissant. Arômes de noix, de moka, de miel, de truffe et d'épices.
- **La bouche** : généreuse et suave, sa saveur se prolonge indéfiniment sur les papilles.

FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : Côtes du Jura
- **Terroir** : graves argileuses et sabloneuses en surface et oxydes de fer en profondeur. Le climat y est continental, ce qui est appuyé par la présence des deux fleuves : la Dordogne et l'Isle.
- **Cépage** : 100 % Savagnin
- **Vinification** : élevage de près de 7 ans en fûts, laissés en vidange par évaporation naturelle, sans ouillage ni soutirage ni sulfitage, sous un voile de levures indigènes, sans ajout de levures sélectionnées commerciales. Mise en **bouteille de 62 cl (clavelin)** pour tenir compte de l'évaporation en fût.
- **Garde** : à boire ou à garder **plus de 100 ans**.
- **Suggestions gourmandes** : servir **chambré, ouvert à l'avance**, sur poularde à la crème aux morilles (cuisinée avec le vin jaune), caviar, foie gras de canard, homard, écrevisses, huîtres gratinées, canard à l'orange cuisine exotique au curry, sushi, bouillon chinois, fromages affinés (Comté, Beaufort, Cantal..), dessert au chocolat, ou encore en digestif avec un cigare.





Le Jura



Domaine Berthet-Bondet - Château-Chalon - Vin Jaune

La zone de production « appellation Château-Chalon » a une superficie de 50 ha. Seules 4 communes peuvent produire cette appellation prestigieuse. Le vignoble de Château-Chalon est constitué uniquement de cépage savagnin, qui est uniquement vinifié en 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.

Lors d'une rencontre avec Klemens Wenzel von Metternich, en la résidence de ce dernier au Domaine Johannisberg, Napoléon III, après avoir dégusté l'un des vins produits par ce domaine, aurait affirmé « avoir bu le meilleur vin du monde ». Metternich lui aurait rétorqué : « Le meilleur vin du monde est produit dans un petit canton de votre empire : à Château-Chalon ».

Chantal et Jean Berthet-Bondet, tous deux ingénieurs agronomes, s'installent à Château-Chalon en 1984 et les premières vendanges ont lieu en 1985. Le domaine cultive 4,5 ha de Savagnin en AOC Château-Chalon et 10,5 ha en AOC Côtes du Jura.

CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : jaune doré soutenu, le Château-Chalon peut devenir ambré en vieillissant.
- **Le nez** : un surprenant « nez de jaune » rappelant principalement la noix. La pomme verte, la noisette et l'amande complètent cette note, apportant une touche de fraîcheur.
- **La bouche** : d'une richesse étonnante, le Château-Chalon évoque la noix, souvent agrémentée d'épices, telles que la muscade ou la cannelle. Mais attention : le Château-Chalon est un vin sec, possédant une certaine vivacité, tempérée par un degré alcoolique assez élevé.

FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : Château-Chalon
- **Terroir** : marnes du Lias
- **Âge moyen des vignes** : 25 ans
- **Cépage** : 100 % Savagnin
- **Vinification** : fermentation en cuve inox puis élevage de 6 ans min. en fûts de chêne (228 l) sous voile de levures (élevage oxydatif, fûts non ouillés). Mise en **bouteille de 62 cl (clavelin)** pour tenir compte de l'évaporation en fût.
- **Garde** : ± 10 ans de garde pour être à son optimum et peut être conservé **jusqu'à un siècle** pour certains millésimes.
- **Suggestions gourmandes** : **servir chambré, ouvert à l'avance**, sur poularde à la crème aux morilles (cuisinée avec le vin jaune), caviar, foie gras de canard, homard, écrevisses, huîtres gratinées, canard à l'orange, cuisine exotique au curry, sushi, bouillon chinois, fromages affinés (Comté, Beaufort, Cantal...), dessert au chocolat, ou encore en digestif avec un cigare.





Le Jura



Fruitière Vinicole d'Arbois - Cuvée Béthanie 2012

Producteur depuis 1906, les 250 ha de la superficie totale de la Fruitière Vinicole d'Arbois se décomposent en 42 ha de Poulsard, 35 ha de Pinot Noir, 14 ha de Trousseau, 98 ha de Chardonnay et 61 ha de Savagnin.

Très typé jurassien, il est le produit phare du Château-Béthanie dont il porte le nom.

CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : robe jaune, dorée et brillante.
- **Le nez** : bel équilibre qui conjugue des nuances de noisettes, de noix, de citronnelle et d'aubépines.
- **La bouche** : on retrouve les arômes du nez dans le cadre d'une structure à la fois grasse et fraîche qui laisse une bonne sensation d'arrière-bouche.



FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : AOC Arbois
- **Cépages** : 60 % Chardonnay et 40 % Savagnin
- **Vinification** : 36 mois d'élevage passés sous voile avant assemblage
- **Suggestions gourmandes** : servir de préférence entre 11°C et 14°C. Viandes blanches, poissons à la crème, champignons, Comté, fondue ou cuisines exotiques s'accompagnent parfaitement avec ce vin racé, étonnant et inoubliable.



Le Jura



Fruitière Vinicole d'Arbois - Vin Jaune 2008

Producteur depuis 1906, les 250 ha de la superficie totale de la Fruitière Vinicole d'Arbois se décomposent en 42 ha de Poulsard, 35 ha de Pinot Noir, 14 ha de Trousseau, 98 ha de Chardonnay et 61 ha de Savagnin.

Fleuron du vignoble jurassien.

CARACTERISTIQUES

- **L'œil** : jaune or.
- **Le nez** : complexe et puissant sur un univers aromatique unique. Arômes typiques de noix fraîche, de curry et de safran.
- **La bouche** : se caractérise par la puissance, la diversité et la persistance des arômes.

FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : AOC Arbois
- **Cépages** : NC
- **Vinification** : long élevage sous voile - 6 ans et 3 mois.
- **Suggestions gourmandes** : ouvrir si possible 24 h à l'avance. Laisser à température ambiante. Ce vin jaune accompagnera délicieusement poulardes au vin jaune et morilles, foie gras, vieux Comté ou plus surprenant sur un Roquefort. Les plats exotiques seront rehaussés grâce à ses arômes de curry.

