



Château Béthanie

Le Jura
Un vignoble identitaire



Château-Chalon

Sommaire

- Quelques chiffres
- Un peu d'Histoire...
- Zoom sur le vignoble
- Les terroirs jurassiens
- Les cépages
- Les appellations
- Le vin de paille
- La « Minute Œnologie » : *l'élevage sous voile*

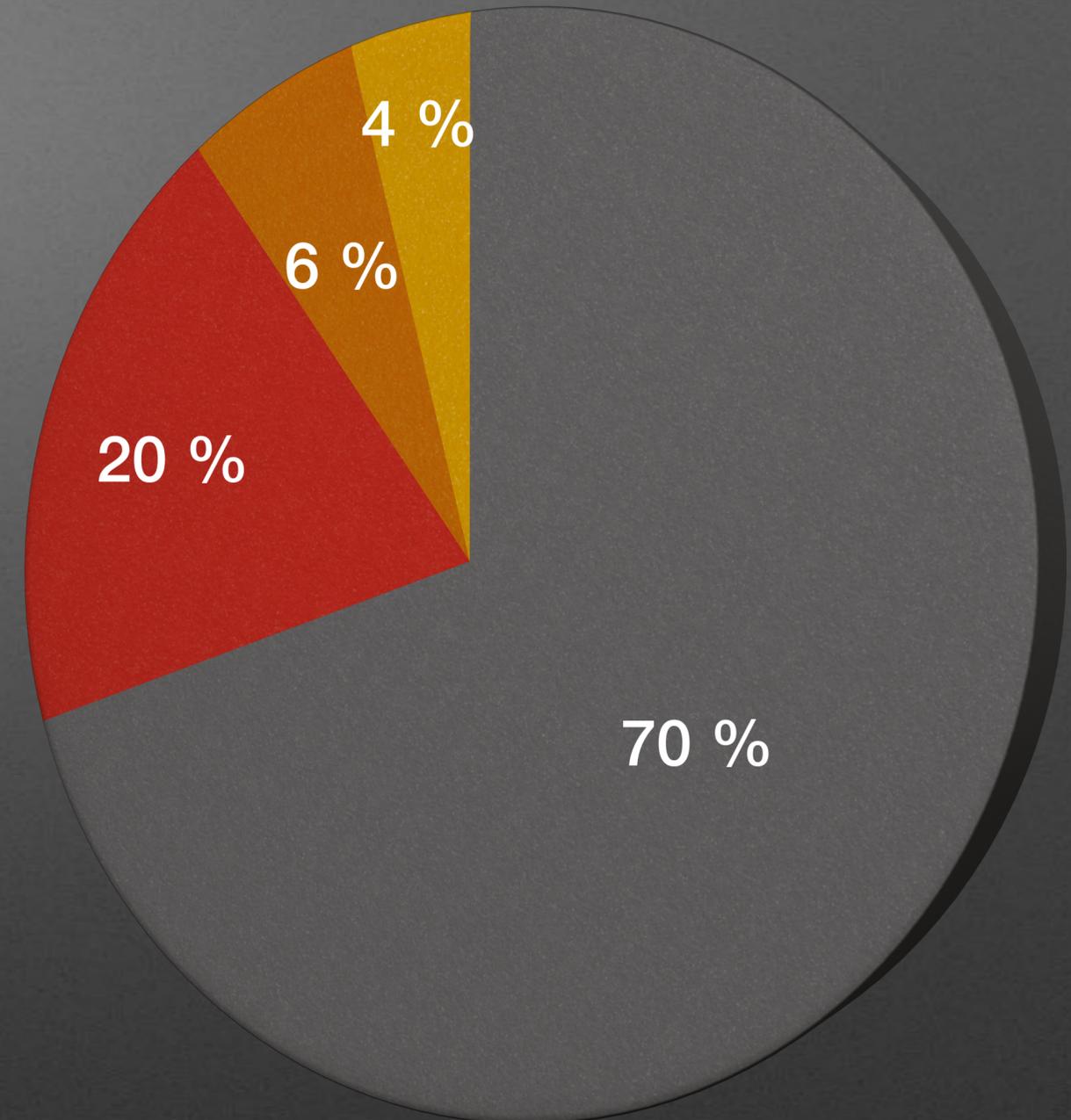


Les grands chiffres

- Surface plantée: 2000 ha !
 - dont presque 1850 ha en AOC
- Près de 20% de la production est certifiée en agriculture biologique, contre un peu plus de 9% au niveau national



Répartition Production



● Blancs ● Rouges ● Rosés
● Mousseux

Un peu d'Histoire

- Si les prémices de la vigne dans le Jura restent un peu floues, de nombreux témoignages historiques dignes de foi laissent croire à une origine très ancienne...
- 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.
- 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.

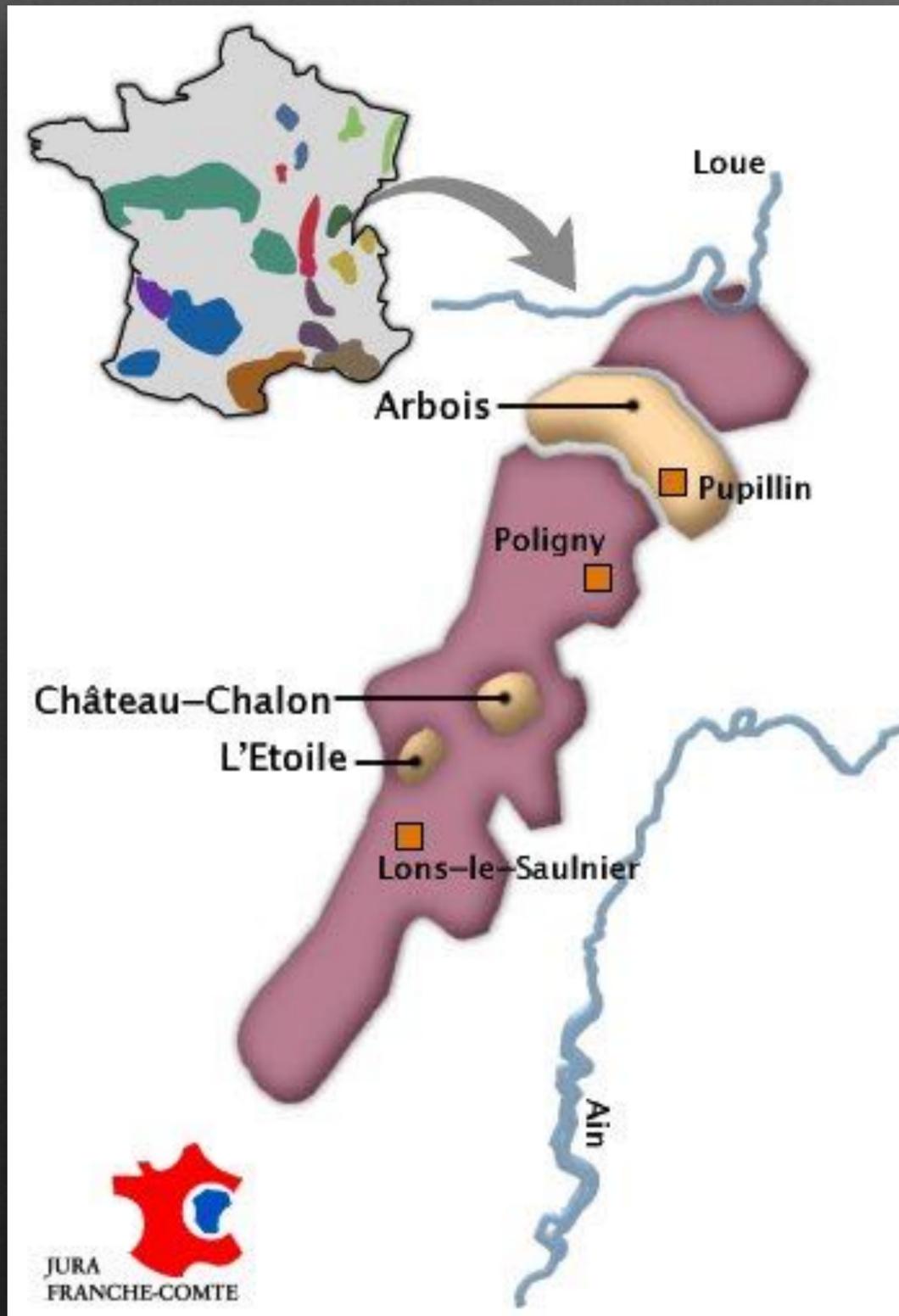


Un peu d'Histoire



- Le phylloxéra n'atteint le Jura qu'en 1879. 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. C'est un jurassien, Alexis Millardet (1838 – 1902) qui pose les principes du greffage des plants sur souches américaines : une découverte fondamentale, pour l'ensemble de la viticulture mondiale !
- En 1906, 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.
- Aujourd'hui, les grandes lignes du développement sont établies sur la base de la qualité. Des 20 000 ha de qualités diverses à la fin du XIXe siècle, le vignoble jurassien se concentre aujourd'hui sur une surface de seulement 2 000 ha, mais de qualité supérieure.

Zoom sur le vignoble



Le vignoble jurassien s'étire sur 80 km, le long du Revermont.

LE JURA ET SON VIGNOBLE

Bienvenue dans notre Vignoble !

Appellations d'Origine Contrôlée géographiques

- L'ÉTOILE
- CÔTES DU JURA
- ARBOIS
- CHÂTEAU-CHALON

Appellations d'Origine Contrôlée « produits »

- CRÉMANT DU JURA
- MACVIN DU JURA
- MARC DU JURA

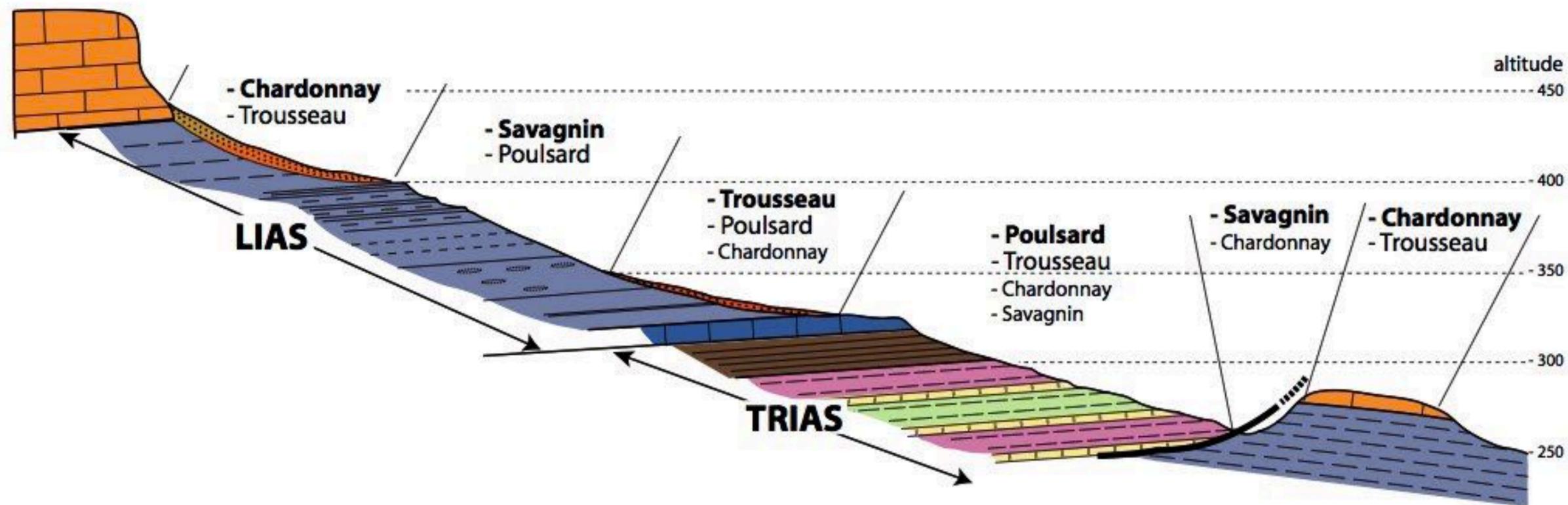
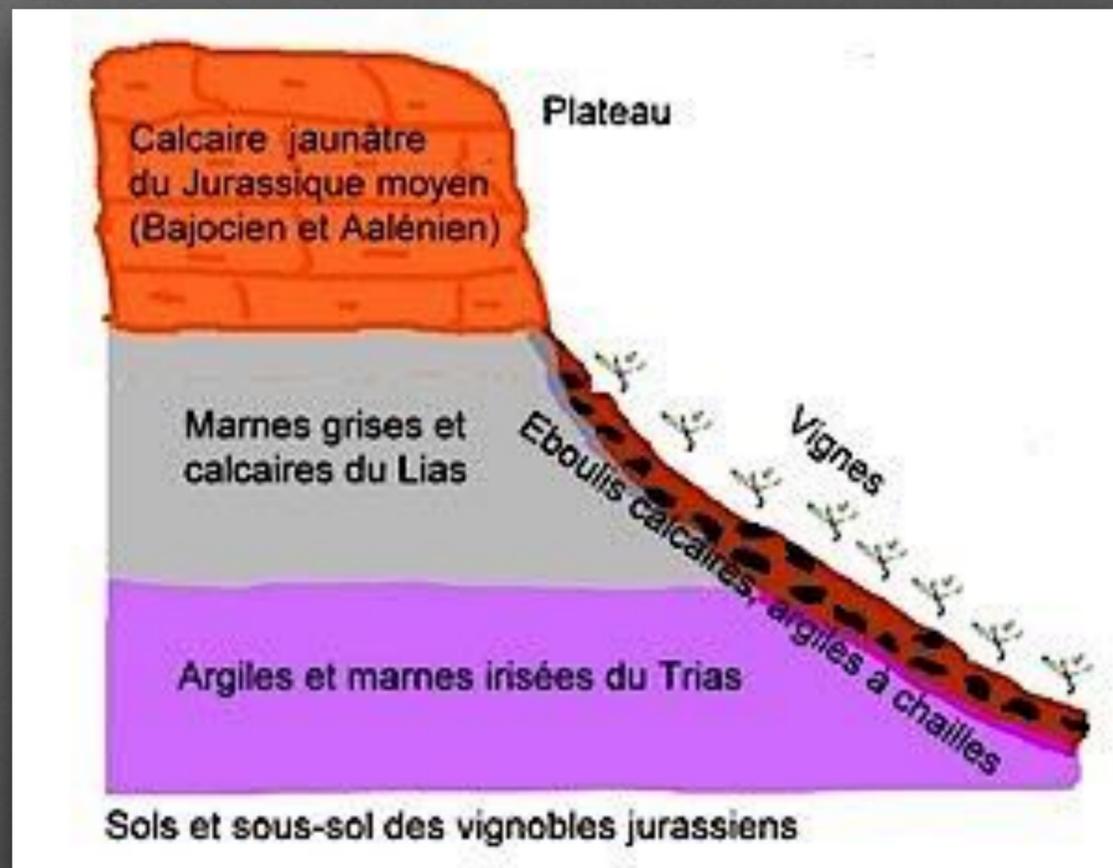
5 sorties d'autoroute au cœur du Vignoble

- Poligny : sortie N°7
- Arlay : sortie N°7.1
- Lons-le-Saulnier : sortie N°8
- Le Miroir : sortie N°9
- Saint-Amour : sortie N°10



Les terroirs Jurassiens

*Les différentes couches
du sous-sol
offrent des « terres d'accueil » variées,
qui correspondent aux 5 cépages jurassiens*





Reculée de Beaume-les -Messieurs



La reculée d'Arbois



Les 5 cépages

- **Le Chardonnay**, floral et élégant, donne des vins blancs aux arômes d'agrumes.
- **Le Savagnin**, suave et intense, donne des vins blancs puissants aux arômes complexes: non ouillé, il offre beurre frais, sous-bois, amande, noix, épices...Ouillé, il s'exprime sur des notes minérales de citron et de fleurs blanches.
- **Le Poulsard**, lumineux et fruité, donne des vins rouges friands et gouleyants, aux accents de petits fruits rouges.
- **Le Trousseau**, rare et surprenant, donne des saveurs intenses, poivrées, épicées et des accents de fruits rouges.
- **Le Pinot noir**, souple et corsé, il offre des vins rouges à la robe soutenue, avec des notes de sous-bois, de cerise et de fruits sauvages.

Les appellations

Le vignoble Jurassien compte 7 AOC



• 4 AOC « géographiques »

- Arbois et Arbois-Pupillin
- Côtes du Jura
- L'Étoile (*chardonnay 90% et savagnin*)
- Château-Chalon

• 3 AOC « produits », issues d'une longue tradition

- Macvin du Jura (*1991, 3 couleurs, 5 cépages admis*)
- Crémant du Jura (*1995, 90% en blanc*)
- Marc du Jura (*2015, 5 cépages admis, eau-de-vie élevée sous bois*)

AOC Arbois



- 850 ha, soit la plus vaste du Jura
- Plantée des 5 cépages autorisés
- Produit des vins dans tous les styles (sauf effervescents) et dans les 3 couleurs
- Arbois en 1936, puis Arbois-Pupillin en 1970
- Pour l'anecdote, c'est à Arbois que Louis Pasteur, père de l'œnologie, fit ses expériences sur la fermentation.



AOC Côtes du Jura



- 650 ha répartis sur une centaine de communes
- Encerle les 3 AOC communales
- Plantée des 5 cépages autorisés
- Produit des vins dans tous les styles, y compris effervescents, et dans les 3 couleurs

AOC L'Etoile

- 70 ha seulement!
- Que se partagent une quinzaine de vigneron
- 3 styles autorisés dans l'AOC:
 - Blanc sec
 - Vin Jaune
 - Vin de Paille
- Ces pentacrines sont fossiles en forme d'étoile que l'on trouve en abondances dans le sol et qui a donné son nom à l'appellation L'Etoile.



Pentacrines



AOC Château-Chalon



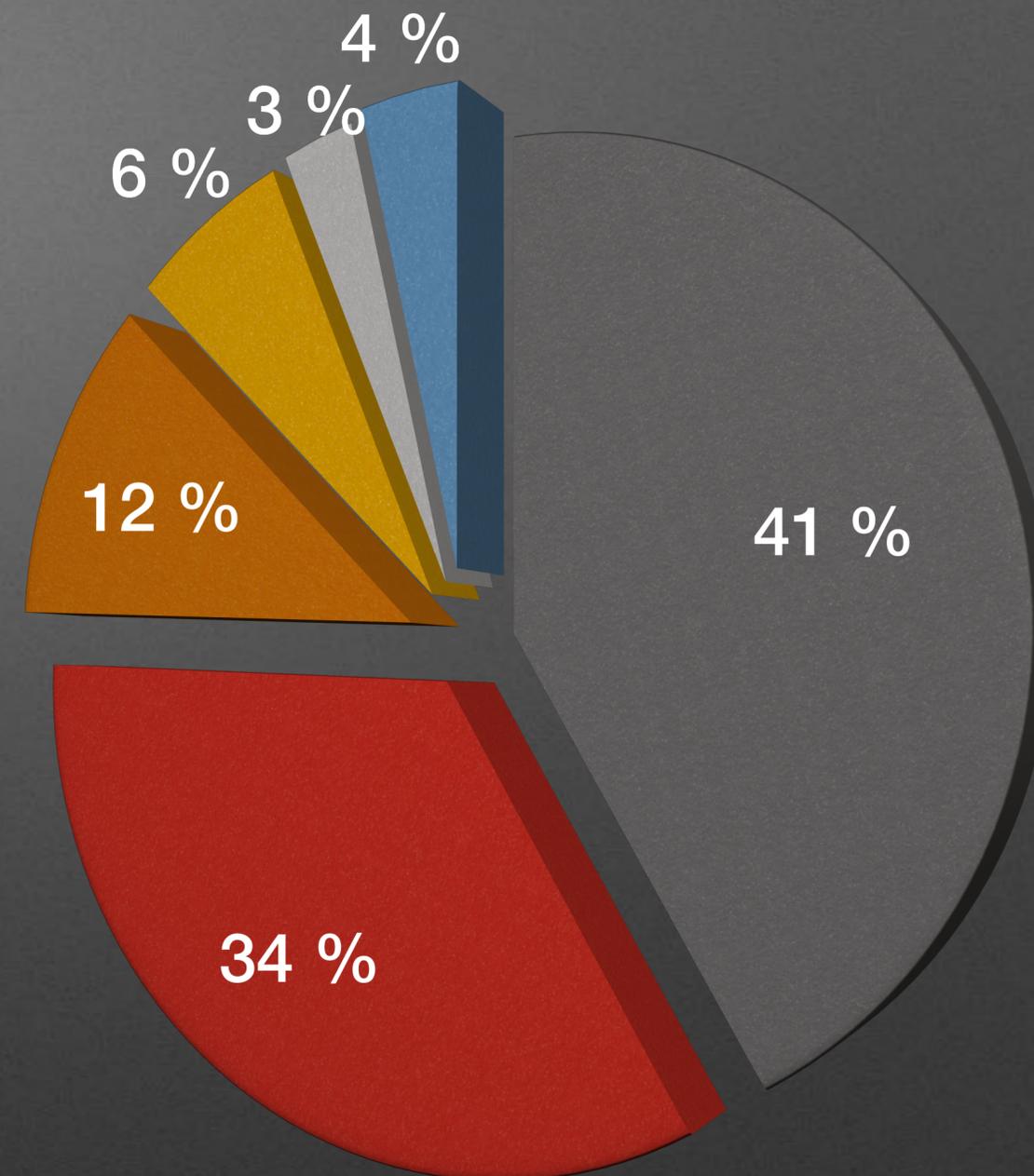
- 50 ha à peine
- Vin Jaune uniquement
- À base de savagnin
- Classé parmi les plus beaux villages de France
- Culmine à 450m d'altitude



Les appellations

Répartition Production par appellation.

*Dans le Jura,
Plus de 90% de la production sont
en AOC,
alors que la part des AOC
à l'échelle nationale s'élève à 49%
de la production viticole globale.*



Le Vin de Paille

- Elaboré à partir des cépages Chardonnay, Ploussard et Savagnin.
- Après avoir ramassé les raisins grappe par grappe en début de vendange, le vigneron choisit les plus saines de sa récolte.
- Ensuite les raisins sont séchés sur des lits de paille, ou suspendus sur des claies pendant 3 mois environ.
- Après une perte de 80% d'humidité, les grains sont pressés et fermentent lentement sans transformer tout leur sucre en alcool. Ils vont vieillir, en fûts de chêne souvent, pendant 3 ans. Il faut 100 kg de raisins pour obtenir 20 litres de jus.
- Le Vin de Paille titre entre 15° et 17° d'alcool naturel.
- Généralement d'une robe cuivrée orangée, le nez capiteux et évolutif évoque le coing, la figue et les fruits secs. A servir entre 7° et 10°.
- Ce vin liquoreux, venu en flacon de 37,5cl, à une durée de garde de plus de 20 ans, selon les caractéristiques du millésime.



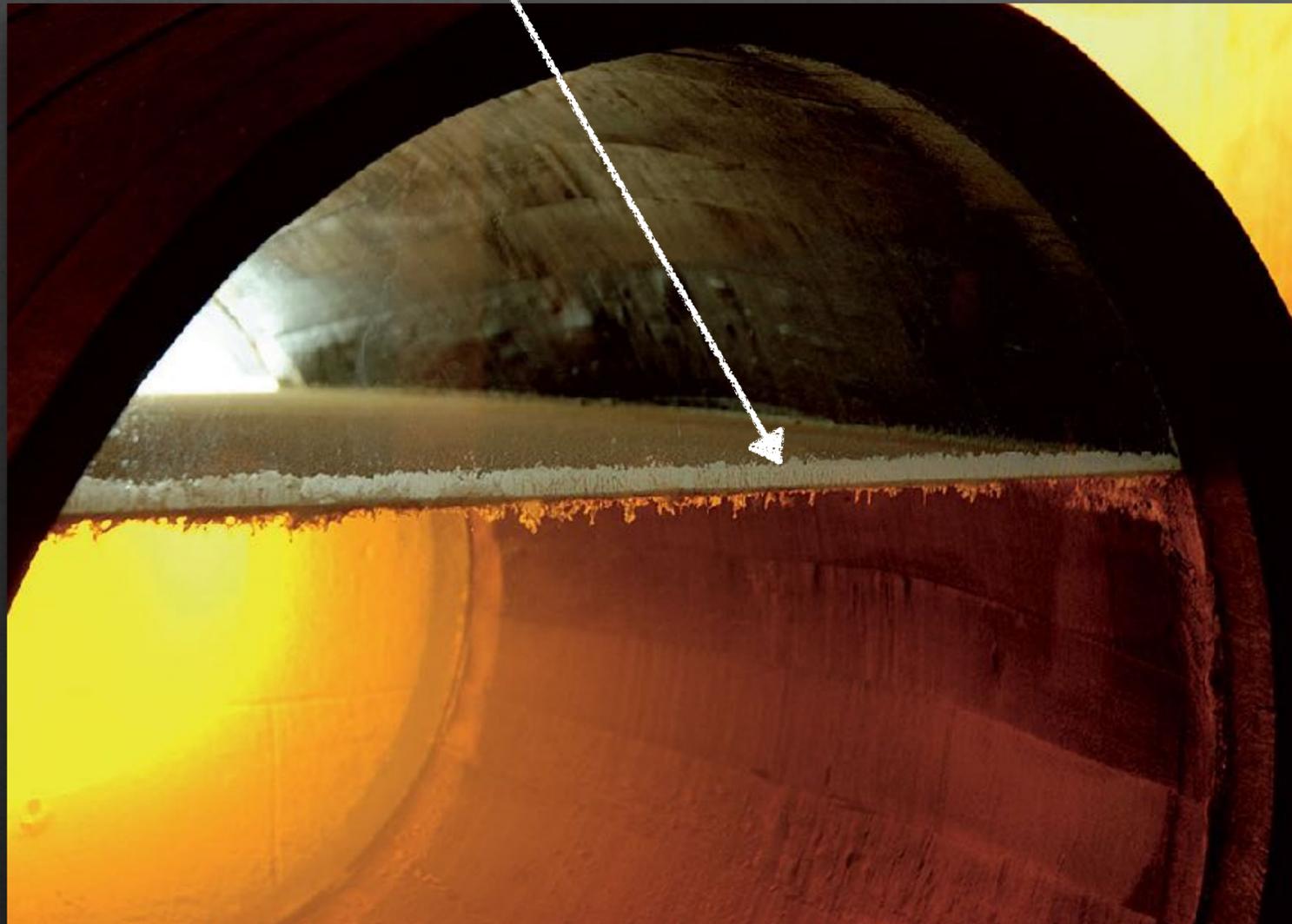
Le Vin de Paille



*Les raisins sont séchés
sur des lits de paille,
ou suspendus sur des claies
pendant 3 mois environ.*

La « Minute Oenologie » : L'élevage sous voile

Voile de levure (saccharomyces)



Durant les 6 ans et 3 mois réglementaires d'élevage du vin jaune en fût de chêne, environ 38cl par litre de vin sont perdus par évaporation naturelle (la « part des anges ») sans soutirage ni ouillage, d'où la contenance de 62cl des clavelins.

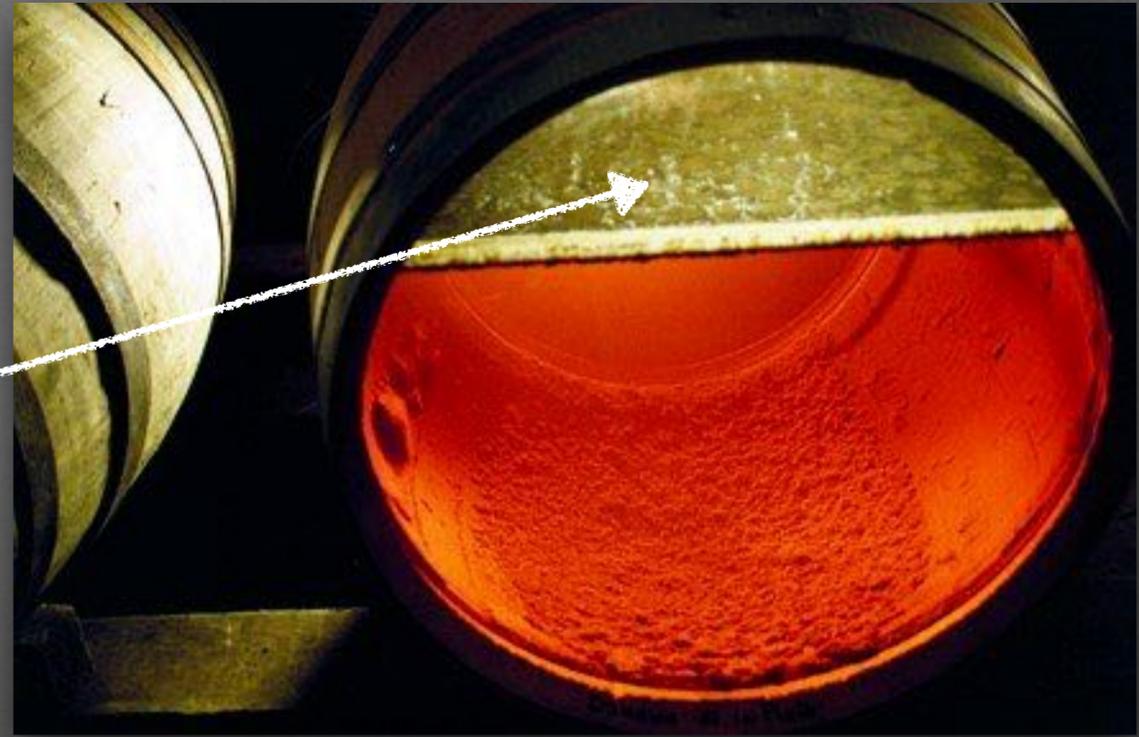


Le Clavelin



La « Minute Oenologie » : L'élevage sous voile

Voile qui protège d'une oxydation brutale (piqûre acétique)



**Merci
de votre attention**

