

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 19^{ème} 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 permirent 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'oenologie.

Climat Le climat est semi-continentale. Les hivers sont rudes. Mais le temps clément 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.

Vins du Jura 19 mai 2017

Fiche de dégustation
de A. Castell, 1967 (I.N.A.O.)
Date:.....
Mode de vinification :

Vin .Blanc
.Rosé
.Rouge

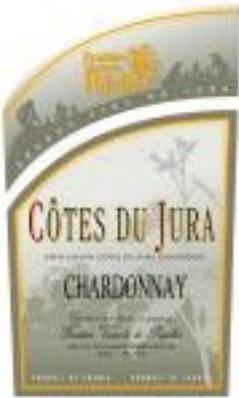
Appellation :.....
Type :.....

1° examen visuel	surface du liquide		<i>brillante - terne - propre - irisée - traces huileuses.</i>		
	Couleurs	vin blanc	<i>clair avec reflets verts ou jaunes - jaune pâle - doré - jaune paillé - jaune serin - jaune ambré.</i>		
		vin rosé	<i>pâle - blanc taché avec reflets roses ou violets - gris - rosé clair - rosé foncé - oeil de perdrix - pelure d'oignon.</i>		
		vin rouge	<i>rouge clair avec reflets vermillons ou violacés - rouge cerise - rubis - grenat - foncé - fauve.</i>		
		teinte	<i>franche - oxydée - cassée.</i>		
	Aspect		<i>cristallin - brillant - limpide - voilé - louche - terne - plombé - trouble avec dépôt ou sans dépôt.</i>		
Perles		<i>rapides ou lentes à se former - inexistantes - lourdes - légères.</i>			
2° examen olfactif	Première impression		<i>agréable - ordinaire - désagréable.</i>		
	Arôme	Intensité	<i>puissant - suffisant - faible - inexistant.</i>		
		Qualité	<i>très fin - racé - distingué - fin - ordinaire - peu plaisant - grossier - désagréable.</i>		
		Caractère	<i>primaire - secondaire - évolué - madérisé - rancio - fruité - floral - végétal - animal.</i>		
		Durée	<i>longue - moyenne - courte.</i>		
odeurs anormales		<i>CO2 - SO2 - SH2 - mercaptans - évent - bois - malolactique - acéscence - phéniqué - bouchon défaut : passager - durable - léger - grave.</i>			
3° examen gustatif	Première impression		<i>très agréable - plaisante - ordinaire - mauvaise.</i>		
	Douceur	Sucre	<i>liquoreux - sucré - doux - sec - brut..</i>		
		Glycérine et alcool	<i>moelleux - onctueux - velouté - coulant - rude desséché.</i>		
		Acidité	Excessive	<i>acide - vert - mordant - nerveux - acidaulé.</i>	
	Equilibrée		<i>frais - vif - gouleyant - souple.</i>		
	Insuffisante		<i>plat - mou.</i>		
	Corps	Puissance alcool	<i>généreux - capiteux - chaud - puissant - lourd - suffisant - léger.</i>		
		Chair (extraits)	<i>étouffé - gras - rond - plein - mince - maigre.</i>		
		Tanin	<i>riche - et bon - équilibré et bon - insuffisant - astringent - amer.</i>		
	Arôme de bouche	Intensité	<i>puissant - moyen - faible - court - long.</i>		
		Qualité	<i>très fin - élégant - plaisant - commun - usé.</i>		
		Nature	<i>floral - fruité - herbacé - complexe - jeune - foxé.</i>		
	Saveurs acquises ou accidentelles	Terroirs		<i>accusé - sensible agréable - déplaisant.</i>	
		Maladies		<i>graisse - tourne - aigre - aigre doux - casse - goût de soufre - rancio - piqure acétique - piqure lactique.</i>	
		Accidents		<i>goût de croupi - de moisi - de lie - de bois - de bouchon - phéniqué - métal - SH2 - herbacé - âcre.</i>	
Impression finale	Equilibre		<i>harmonieux - ample - correct - trompeur - anguleux - fatigué.</i>		
	Arrière-goût		<i>droit - franc - déplaisant - stable - instable.</i>		
	Persistance du goût		<i>très longue - longue - moyenne - courte.</i>		
4° Conclusions	Conformité à l'appellation ou au type :				
	Note obtenue sur 20 :				
	Température du vin au moment de la dégustation :				
	Interprétation de la dégustation (caractères du vin - son avenir - conseils éventuels) :				



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 .



Côtes du Jura Chardonnay 2015, 8.80 €

ZONE DE PRODUCTION : zone d'Appellation d'Origine Contrôlée Côtes du JURA. Commune de Buivilly.

CEPAGE : le Chardonnay est le principal cépage blanc cultivé dans notre région bien qu'il soit originaire de Bourgogne. Il représente environ 75% de la superficie des blancs implantés chez nous. Ses grains ronds plutôt petits, d'un jaune doré, sont juteux, très sucrés et possèdent une pellicule fine mais résistante, ces grappes sont d'une taille moyenne mais très compactes. Les feuilles sont peu découpées, d'un vert clair. Les bois ont une couleur foncée et sont relativement durs.

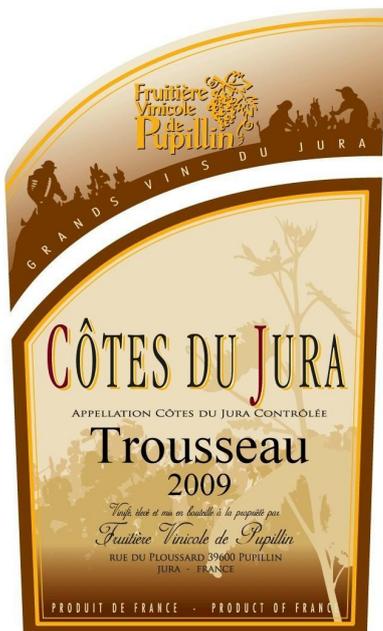
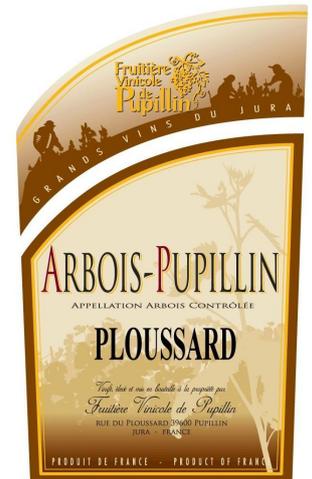
ELABORATION : Vinification traditionnelle en cuve inox et vieillissement en fûts de chêne pendant 18 mois sans ouillage.

Arbois-Pupillin Ploussard 2015, 8.10€

ZONE DE PRODUCTION : Pupillin fait partie de la zone d'Appellation d'Origine Contrôlée d'Arbois, l'originalité et la renommée des vins du village leur ont valu, par un décret de 1970, l'autorisation d'associer les deux noms ARBOIS-PUPILLIN sur leurs étiquettes.

CEPAGE : le nom de ce cépage vient du mot local « Ploussé » ou prunelle, dont les grains ont la même couleur et parfois la même forme. Il est propre au Jura, notamment à Arbois et plus encore à Pupillin qui est considéré comme la Capitale Mondiale du Ploussard. (On le rencontre aussi sous le nom de Poul-sard.)

ELABORATION : Après une longue cuvaison, son jus donne un vin dont la robe va du rosé assez soutenu au rouge profond, quand il est jeune. Il devient saumoné en vieillissant mais garde toujours un bouquet délicat et un goût très fruité. Le vieillissement des vins du Jura se fait toujours dans des fûts en chêne ou



[Arbois-Pupillin Trousseau](#), 2011, 10.10€

PRODUCTEUR : Fruitière Vinicole de PUPILLIN

ZONE DE PRODUCTION : Pupillin fait partie de la zone d'Appellation d'Origine Contrôlée d'Arbois, l'originalité et la renommée des vins du village leur ont valu, par un décret de 1970, l'autorisation d'associer les deux noms ARBOIS-PUPILLIN sur leurs étiquettes.

CEPAGE : Peu répandu, le Trousseau est un cépage exigeant. Ses grains noirs et charnus sont très sucrés, la forme trousseée de la grappe en a inspiré son nom.

ELABORATION : vinification traditionnelle en cuve inox, et vieillissement en [foudres](#) (tonneaux de grosse capacité), qui ont déjà quelques années de service et dont le tanin est quasiment inexistant.



Vins du Jura 19 mai 2017



Arbois-Pupillin Vin de Paille

202013,24.40 PRODUCTEUR : Fruitière Vinicole de PUPILLIN

ZONE DE PRODUCTION : Pupillin fait partie de la zone d'Appellation d'Origine Contrôlée d'Arbois, l'originalité et la renommée des vins du village leur ont valu, par un décret de 1970, l'autorisation d'associer les deux noms ARBOIS-PUPILLIN sur leurs étiquettes.

CEPAGE : Le vin de Paille peut être élaboré à partir des cépages : Chardonnay, Ploussard et Savagnin.

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.



Arbois-Pupillin Vin Jaune 2009, 28.80 € 62 CL

ZONE DE PRODUCTION : Pupillin fait partie de la zone d'Appellation d'Origine Contrôlée d'Arbois, l'originalité et la renommée des vins du village leur ont valu, par un décret de 1970, l'autorisation d'associer les deux noms ARBOIS-PUPILLIN sur leurs étiquettes.

CEPAGE : le célèbre Vin Jaune est élaboré à 100% avec le cépage Savagnin, qui est le plant roi du vignoble jurassien. Ses grains ronds, charnus et croquants, d'une saveur fine et délicate, à pellicule épaisse, prennent une couleur bronze doré. Les vendanges tardives peuvent durer jusqu'à la Toussaint.

ELABORATION : Le vieillissement des vins du Jura va à l'encontre des principes œnologiques. Le vin vieillit en pièces de 228 litres pendant sept ans sous ouillage. Un voile de levures indigènes se développe à la surface du liquide, le protégeant de l'oxydation. Les levures naturelles jouent un rôle de catalyseur, transformant le vin en nectar aux arômes caractéristiques. Pendant les sept années, un tiers du volume disparaît de la pièce de 228 litres, par évaporation. Il est ensuite commercialisé dans le célèbre « Clavelin de 62cl », qui correspond à ce qui reste d'un litre de Savagnin après 7 ans.

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 œnologique 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.



Crémant du Jura blanc brut "Papillette" 8.70€

PRODUCTEUR : Fruitière Vinicole de PUPILLIN

ZONE DE PRODUCTION : Le Crémant du Jura Blanc est élaboré à partir du cépage Chardonnay. Reconnue par décret du 9 octobre 1995, l'Appellation d'Origine Contrôlée Crémant du Jura s'applique à des pétillants élaborés selon les règles strictes des crémants. Tous les raisins sont récoltés à l'intérieur de l'aire de production de l'AOC.

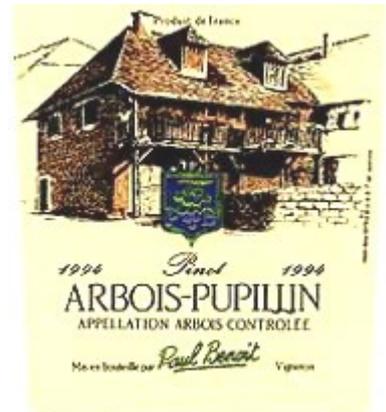
ELABORATION : vinification traditionnelle en cuve inox pour l'élaboration du vin de base, la prise de mousse va s'effectuer dans la bouteille au cours de longs mois de vieillissement.

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 vignerons 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 Verneux, Arlay, Gevingey, Rotalier, Beaufort*. Mais tous ont leur charme et leur terroir propre.



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.

