

CARACTÈRE ENTIER

Quand les
AOC font
parler le terroir

..... P.4



CARACTÈRE CHARMEUR

La marque
Vignobles &
Découvertes

..... P.6



CARACTÈRE PÉTILLANT

Le sommelier
et le
Crémant

..... P.10



CARACTÈRE SENSUEL

Le Macvin
emballe
le chef!

..... P.12



2015 - N°1

CARACTERES *Jura*

Le magazine touristique d'un Vignoble d'exception

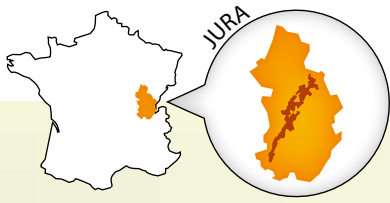


CARACTÈRE SECRET

Vin Jaune :
mystérieux et
renversant P.9

vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA

Jura
l'inattendu



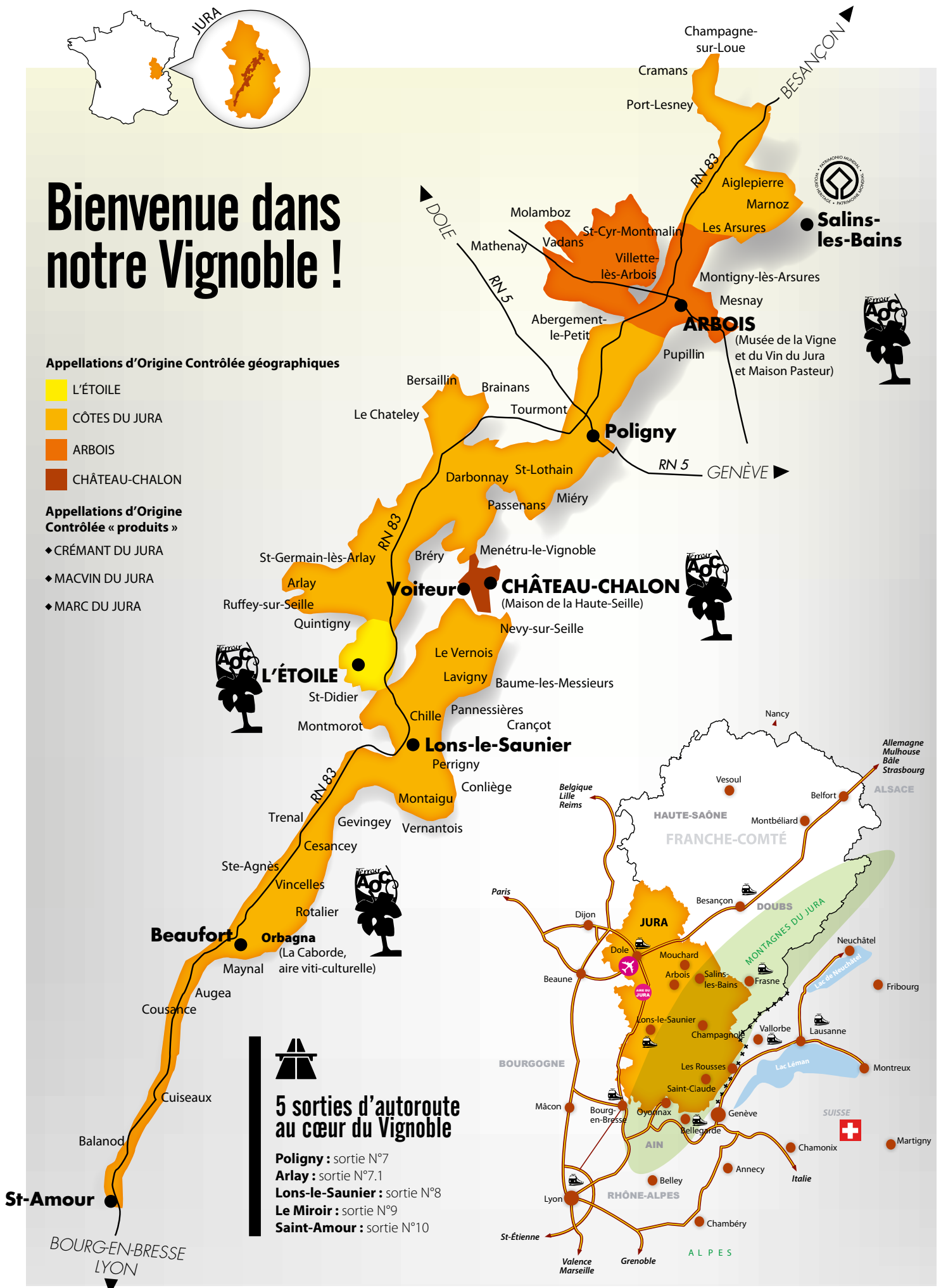
Bienvenue dans notre Vignoble !

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-Saunier :** sortie N°8
- Le Miroir :** sortie N°9
- Saint-Amour :** sortie N°10



ENTRE LES VIGNES

Ce premier numéro du magazine **Caractères Jura** s'adresse à toutes celles et ceux qui souhaitent découvrir le Vignoble jurassien de la seule et unique façon qui leur convient : la leur. Car voyez-vous, à l'image de la diversité qu'engendrent nos raisins, il y a bien des raisons de venir nous rendre visite. Pour apprécier notre Vignoble, il ne suffit pas seulement de pousser la porte des caveaux et d'y faire de belles dégustations. Il faut aussi parcourir ses paysages emblématiques, s'imprégner de sa nature généreuse, savourer ses mets, découvrir son patrimoine, échanger avec celles et ceux qui donnent vie à ce terroir... Bref, vous l'aurez compris, le Vignoble du Jura recèle bien des trésors. C'est ce que nous avons voulu vous dévoiler à travers ces quelques pages. Considérez ce premier numéro comme une invitation à la découverte, point de départ de futures rencontres pleines de caractères.

Bonne lecture et à bientôt dans nos vignes, nos caves... et partout ailleurs !

Sommaire

P.2 } Tour d'horizon du territoire :
Une région, un département, un Vignoble.

P.4-5 } Caractère entier : blanc
Histoire d'un terroir, avis de géologue, caborde réinventée, week-ends à vivre intensément...

P.6-7 } Caractère charmeur : rouge
Engagements jurassiens pour l'AOC, label séduisant, rencontre avec un défenseur de produits locaux...

P.8-9 } Caractère secret : vin Jaune
Ce que les vigneron jurassiens font et qu'on ne voit pas toujours, Pasteur et les mystères du vin, un chef qui se dévoile...

P.10-11 } Caractère pétillant : Crémant
Le patrimoine viticole nous en met plein les yeux, un sommelier en effervescence, des flûtes inspirées, des séjours pour faire briller les yeux...

P.12-13 } Caractère sensuel : Macvin
Les vins AOC jurassiens entretiennent la flamme, les bienfaits du thermalisme, un chef qui met les sens en éveil...

P.14-15 } Événements à vivre dans le Vignoble et le reste du Jura tout au long de l'année.



Document édité par Jura Tourisme et le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura avec le soutien financier du Conseil général du Jura et du Pays du Revermont. Il ne constitue pas un document contractuel. Les dates de validité et prix mentionnés dans cette brochure sont présentés à titre indicatif et valables uniquement pour l'année 2015. Crédits photographiques : P1 : Bermuda, S. Godin/Jura Tourisme, Dartagnan/CIVJ, C. Michel Brevet - P3 : P. Lévy, Studio Vision/Jura Tourisme, S. Godin/Jura Tourisme - P4 : Studio Vision/Jura Tourisme - P5 : Studio Vision/Jura Tourisme, S. Godin/Jura Tourisme, N. Waltefaugle/Caborde, Bermuda - P6 : Bermuda/Dartagnan/CIVJ, M. Joly/CDT Jura - P7 : P. Lévy/CIVJ, Studio Vision/Jura Tourisme, S. Godin/Jura Tourisme, Bermuda, Le Clos Sirod/X. Servolle, C. Albisser Hund/CDT Jura, Le Clos de la Gourmandière - P8 : C. Michel-Brevet/CG39 - P9 : S. Godin/Jura Tourisme, J.B. Merillot/CDT39, P. Bruniaux, A. Denegnan/Jura Tourisme, Bermuda, Le Grapiot - P10 : CIVJ, S. Godin/Jura Tourisme - P11 : S. Godin/Jura Tourisme, Bermuda, Studio Vision/Jura Tourisme, Musée du Jouet, Saline Royale d'Arc-et-Senans/CDT Jura - P12 : X. Servolle/CIVJ, Studio Vision/Jura Tourisme - P13 : Studio Vision/Jura Tourisme, S. Godin/Jura Tourisme, A. Denegnan/Jura Tourisme, Phovoir, Le Moulin des Ecorces, Bermuda - P14-15 : G. Oudot/Jura Tourisme, Studio Vision/Jura Tourisme - P16 : S. Godin • Comité Départemental du Tourisme du Jura - 8, rue Louis Rousseau - CS 80 458 - 39006 LONS-LE-SAUNIER Cedex / Comité Interprofessionnel des Vins du Jura - Château Pécauld - BP 41 - 39600 ARBOIS / Directeurs de publication : Jean-Pascal CHOPARD et Baudoin DE CHASSEY

Conception : STACCATO - RCS BESANÇON 438 810 285 - www.staccato.fr - Imprimeur : SIEP - IMPRIM'VERT* ZA Les Marchais - Rue des Peupliers - 77590 Bois-le-Roi / Dépôt légal : avril 2015 - ISSN en cours

CARACTERE ENTIER

... comme un blanc

Terroir, mon beau terroir

Bienvenue dans notre Vignoble ! Ici, la quasi-totalité de la production est marquée du sceau de l'authenticité, garantie par l'officielle AOC. L'origine, parlons-en. Celle du Vignoble jurassien est particulièrement bien ancrée. Dans le sol comme dans les cœurs.

Terre propice

L'actuel Vignoble du Jura s'étire de **Salins-les-Bains à Saint-Amour** sur une étroite bande de 80 km, le Revermont. Quelques **2 000 hectares** d'une terre née il y a plus de 200 millions d'années à l'ère secondaire, comptant notamment la période du Jurassique. C'est là, blotti au pied des premiers contreforts de la montagne, que l'homme trouvera un terrain d'exception pour y faire pousser des vignes qui le seront tout autant. Un **sous-sol marneux**, ces roches meubles composées d'argile et de calcaire mais aussi des éboulis calcaires pour aérer le sol, **une exposition souvent sud, sud-ouest**, un climat semi-continentale chaud et sec en été... la nature s'est montrée généreuse et le vigneron inspiré !

Au pied des reculées calcaires, un petit Vignoble aux micro-climats contrastés.



Il tissera des liens avec sa terre dès l'Antiquité, que même la crise du phylloxéra du 19^e siècle ne pourra rompre. Entêté, le jurassien en profitera pour réinventer son vignoble et donner un nouveau sens aux liens qui l'unissaient à son terroir en devenant le précurseur de l'AOC.

Paradis terrestre

Paysage mosaïque, le Vignoble du Jura s'explore comme un archipel vert où les îlots de vignes se partagent l'espace avec les prairies, les bosquets et les cultures. Dans ce petit **paradis pour randonneurs**, les yeux prennent vite leur pied ! Le Vignoble lui-même assure le spectacle, à l'image de cet étagement unique de vignes en terrasse sur les fortes pentes de Château-Chalon. Levez encore un peu les yeux et **les reculées**, imposantes falaises d'où peuvent s'échapper les eaux souterraines, vous rappelleront à quel point ce petit Vignoble sait se montrer grandiose. Cascades, lacs, grottes... voilà un terroir gâté par la nature ! Géologique tout ça, diriez-vous ? Certes, mais un peu magique aussi. Comme ces empreintes de dinosaures, réapparues non loin de là, à Loulle et à Coisia, après quelque 150 millions d'années.

PAROLE DE JURASSIEN

Le terroir expliqué par
Michel Campy
Géologue



Un sol marneux pour le Savagnin, tous types de terrains pour le Chardonnay... tant d'expériences aromatiques.

Quelle est l'origine du Vignoble jurassien ?

Le Vignoble jurassien est situé sur une zone de rupture géologique. Au départ, Jura et Bourgogne ne faisaient qu'un. Ils ont été séparés par le fendement de la Bresse, il y a 30 millions d'années, qui a généré deux reliefs. Les versants de ces reliefs se faisant face ont constitué des zones favorables à l'implantation de vignes.

Quelles sont les caractéristiques géologiques du Vignoble jurassien ?

On note une prédominance des terrains marneux sur les terrains calcaires. Les mers de l'ère secondaire ont permis le dépôt de boues argileuses, qui se sont transformées en marnes. Leur qualité minéralogique explique l'originalité des terroirs viticoles jurassiens.

Les cépages jurassiens ont-ils des terres de prédilection ?

Oui, et les vignerons jurassiens l'ont bien compris ! Le Trousseau apprécie les terrains légers, de graviers et d'éboulis. Le Savagnin s'exprime pleinement sur les marnes grises quand le Ploussard se plaît dans les marnes irisées. Quant au Chardonnay, tout lui convient, mais ses expressions aromatiques varient selon les terrains !

Justement, comment expliquer ces différences entre vins de même cépage issus de coteaux différents ?

Ça reste un grand mystère ! La réponse réside sans doute dans les compositions chimiques et minéralogiques propres à chaque type de terrain... Au fil du temps, le vigneron a su s'adapter à son terroir pour en tirer le meilleur. C'est ce qui compte !



À LA LOUPE

L'AOC, fierté d'un terroir

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOP à l'échelle européenne) certifie l'élaboration d'un produit selon un savoir-faire spécifique à un territoire. Il est autant une preuve de qualité et de traçabilité que la marque d'un engagement fort d'hommes et de femmes en faveur des traditions qui font l'identité de leur région.

lapetitehistoire POURQUOI L'ÉTOILE ?

Avant d'être le nom d'une AOC, c'est celui d'un village. Certains disent que cela viendrait de la disposition en étoile des 5 collines environnantes. D'autres pensent que l'origine du nom vient des pentacines, ces fossiles en forme d'étoile qu'on trouve dans les vignes.



Arbois, entre vignes et falaises

 **escapade**

**WEEK-END D'EXCEPTION
DANS LE JURA**

à partir de

265 €

Pour 2 adultes
2 jours / 1 nuit
Validité : 2015

Une sélection des plus belles adresses et des meilleures tables pour vivre le Jura intensément ! Les formules comprennent la nuit en chambre double avec petit-déjeuner, le dîner gastronomique et le panier gourmand.
Plus d'infos sur www.jura-tourism.com
rubriques séjourner, week-ends et séjours.



Baume-les-Messieurs



Cascade des Tufs des Planches-près-Arbois



Trace de dinosaure à Loulle



Le Savagnin n'est présent que sur le sol jurassien. Le Chardonnay s'y épanouit pleinement aussi !

Vins en vie...

Des blancs hauts en couleur

Ambassadeurs du vignoble, les blancs du Jura sont vinifiés selon deux techniques bien différentes. Avec « ouillage », le vigneron remplit son fût à mesure que le vin s'évapore : c'est le **blanc floral, fin, élégant et minéral**. Sans « ouillage », l'oxydation naturelle de l'air fait son oeuvre : c'est le **blanc tradition**, dont le **caractère puissant** est typique du terroir jurassien. Les blancs floraux sont majoritairement issus de **Chardonnay** quand les traditions s'en remettent plus souvent au cépage **Savagnin**. Associés l'un à l'autre, ils élargissent encore la palette des arômes.

La Caborde déborde d'activités

Clin d'œil aux cabanes en pierres sèches que l'on trouvait au milieu des vignes, la Caborde d'Orbagna constitue une halte incontournable du Sud-Revermont. Derrière ses formes contemporaines, ce Point d'Information révèle tout ce qui fait la richesse du Vignoble jurassien. **Expositions, projections, animations, dégustations, vente...** à chacun sa façon de vivre une expérience inoubliable et conviviale. **Plus d'infos : www.lacaborde-jura.fr**



La Caborde à Orbagna, aire viti-culturelle



METS ACCORDS...

Vive les mariages en blancs !

Souple et fruité, le blanc floral est le compagnon idéal des fruits de mer ou des poissons grillés. La cuisine exotique, tout comme les mets typiquement francs-comtois, succombera quant à elle aux notes de noix et d'épices d'un blanc tradition.



MÉMO Les blancs côté AOC

Avec 60 % de la production, les blancs sont présents sur tout le territoire d'appellation.



Les quatre AOC géographiques que compte le Vignoble jurassien proposent toutes des vins blancs : l'AOC Arbois, l'AOC Côtes du Jura, l'AOC L'Étoile et l'AOC Château-Chalon. À noter que cette dernière produit exclusivement du vin Jaune.



CARACTERE CHARMEUR

... comme un rouge

Les beaux labels

Le Vignoble jurassien fait figure de pionnier. En 1936, il obtenait la toute première AOC française avec l'appellation Arbois. Aujourd'hui, quasiment tout le territoire viticole produit des vins certifiés. Car c'est bien connu, pour charmer, il faut être soi-même.

AOC, garantie ad hoc

Le savoir-faire et la détermination des vigneronnes qui exploitent le Vignoble jurassien lui valent ses lettres de noblesse. Et elles se résument bien avec l'AOC ! Au gré de vos pérégrinations sur notre territoire, vous trouverez ainsi quatre Appellations d'Origine géographiques : Arbois, Château-Chalon,

L'Étoile et Côtes du Jura ainsi que trois AOC dites « produits », portant sur l'ensemble du territoire d'appellation géographique. Ce sont les **Macvin, Crémant et Marc du Jura**. Ces trois lettres protègent consommateurs et producteurs de toute falsification en garantissant des produits de qualité élaborés selon des règles strictes en lien avec un territoire bien délimité. Concrètement, chaque AOC est soumise à un cahier des charges précis dont l'exécution fait l'objet de contrôles indépendants réguliers. Taille des vignes, hauteur de feuillage, densité de plantation, temps d'élevage, degré d'alcool, proportion de cépages utilisés... les jurassiens savent mettre l'accent sur la qualité.

L'AOC Arbois est la première appellation historique attribuée en France.

Marque Vignobles et Découvertes



En vacances, on aime bien les surprises. Surtout lorsqu'elles sont bonnes. Avec la marque Vignobles et Découvertes vous ne serez pas déçus ! Elle est accordée par les ministères de l'Agriculture et du Tourisme aux destinations proposant une offre œnologique complète : patrimoine culturel et naturel,

hébergements deux étoiles minimum (au cœur des vignes ou dans un environnement de charme), caveau de dégustation... Depuis 2012, le Vignoble jurassien porte cette marque, déjà affichée par plus de 150 professionnels ! Elle garantit une sensibilité particulière à l'univers du vin et du goût avec un esprit de partage avéré autour de la découverte du vignoble. De multiples activités ont obtenu la marque : caveaux, hébergements, restaurants, sites patrimoniaux remarquables, événements, activités... Si le Vignoble jurassien n'était pas aussi beau, vous pourriez presque y aller les yeux fermés ! Plus d'infos : www.vignoble-jura.fr

PAROLE DE JURASSIEN

L'importance de l'Appellation par
Jean-Charles Arnaud
Fromager et Président de l'INAO,
Institut National des Appellations d'Origine



Les noms d'Appellations participent à l'identité et à la renommée de la France

Qu'est-ce que l'INAO ?

Il s'agit d'un établissement public créé en 1935. Il regroupe 260 fonctionnaires sur 18 sites en France. Cet Institut a en charge la gestion des Appellations d'Origine, des Indications Géographiques Protégées, de l'Agriculture Biologique et des Labels Rouge. Les Comités Nationaux sont constitués de professionnels et de représentants des services de l'État.

Quelles sont ses missions ?

Il y a d'abord la rédaction des cahiers des charges des produits d'Appellation d'Origine et des IGP. Vient ensuite la fonction de contrôle. Enfin, l'INAO veille à protéger les produits sous signes officiels de qualité contre les usurpations et détournements de notoriété.

L'AOC et l'AOP, gages de confiance ?

C'est une vraie garantie pour le consommateur, avec un cahier des charges légal et un contrôle indépendant. C'est aussi une forte contribution à l'économie de nos territoires. Aujourd'hui, nous avons 450 Appellations d'Origine en France qui font vivre 55 000 exploitations et qui génèrent 21 milliards d'euros de chiffre d'affaires !

Et en tant que fromager, quel vin jurassien pour accompagner un comté ?

Un Côtes du Jura rouge est parfait avec un jeune Comté de 6/8 mois. Pour un affinage de 18 mois, on préférera un vin Jaune. Et à partir de 30 mois, un vieux Comté libère des arômes sucrés qui se marient à merveille avec un vin de Paille.



À LA LOUPE

Les autres AOC du Jura

En plus des 7 AOC viticoles, le département du Jura compte 2 AOC avicoles et 3 fromagères auxquelles se sont ajoutées récemment les crème et beurre de Bresse. Miam !



idée recette

SAUCISSE DE MONTBÉLIARD AU TROUSSEAU, PURÉE DE POMMES DE TERRE AU MONT D'OR

Retrouvez cette recette sur www.jura-vins.com rubrique recettes d'ici et d'ailleurs





METS ACCORDS...

Un fort accent comtois !

Impossible de résister à l'alliance des salaisons comtoises et de l'Arbois Poulssard qui fera aussi un malheur avec les desserts au chocolat.



Tout est dans le charisme



Doubles jeux

Du rosé dans les vins du Jura ? Voilà une couleur qui a fait couler beaucoup d'encre ! À l'origine, il y a le **Poulsard (ou Ploussard), cépage typiquement jurassien**. La peau de ses grains est si fine qu'elle colore peu le jus au moment de la macération, même lors d'une vinification traditionnelle. Le résultat donne un vin qui n'a de rosé que la couleur mais que l'on consomme comme un rouge. Les « vrais » rosés jurassiens, issus également du cépage Poulsard, ont quant à eux un temps de macération beaucoup plus court. On les appelle rosés de saignée ou rosés d'été.

Le Trousseau, autre star locale, et le **Pinot noir** sont moins ambigus avec leur robe rouge rubis. En bouche, chacun se distingue : **tannique pour le Pinot, charpenté pour le Trousseau et fruité pour le Ploussard**. Souvent conjugués au pluriel, ces cépages donnent de formidables et inimitables associations.

Le Poulsard est le deuxième cépage le plus répandu du Vignoble jurassien.

MÉMO Les rouges côté AOC

Les vins rouges jurassiens sont produits sur deux des quatre AOC géographiques que compte le Vignoble.

Les rouges du Jura sont très présents en AOC Arbois, contribuant grandement à la renommée de l'appellation. On les retrouve également sous l'Appellation d'Origine Contrôlée Côtes du Jura.



COUP D'ŒIL



Chambres de charme

En chambre d'hôtes dans un cadre idyllique, en gîte ou en hôtel-restaurant, le Vignoble jurassien regorge d'hébergements plus charmeurs les uns que les autres.

- **Le Château de Germigney*** Port-Lesney
- **La Closerie Les Capucines*** Arbois
- **L'Hostellerie Saint-Germain*** Saint-Germain-lès-Arlay
- **Le gîte des Fées*** Prelin
- **Le 1876** à Arbois
- **La Renouée*** à Maynal
- **Les Logis du Théâtre*** Poligny
- **Hôtel le Saint-Augustin*** Saint-Amour

Ceci n'est qu'une sélection ! Découvrez d'autres hébergements sur www.jura-tourism.com rubrique séjourner.

* Hébergements labellisés Vignobles & Découvertes

escapade

DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE DU JURA

à partir de **89 €**

Pour 2 adultes
2 jours / 1 nuit
Validité : 2015

Séjourner en chambre d'hôtes au cœur du Vignoble, déguster toute la gamme des vins du Jura, découvrir de beaux villages au patrimoine historique exceptionnel... et se laisser enivrer par l'instant, sans modération cette fois-ci ! Ça s'annonce bien... Plus d'infos sur www.jura-tourism.com rubriques séjourner, week-ends et séjours.



Le Clos Sirod



Poligny



Poulet au vin Jaune et aux morilles



Caves à Comté, Les Rousses



Baume-les-Messieurs



Grottes de Baume-les-Messieurs



CARACTERE SECRET

... comme un Jaune

Du vert au verre

Pas de bon vin sans bon raisin. Cette évidence, c'est une exigence : celle de tout un Vignoble qui s'est reconstruit sur un haut niveau de qualité. Connaissance et respect de la nature ne cessent de guider le vigneron jurassien !

La raison de la vigne

Depuis plusieurs années, le **Vignoble jurassien fait l'objet d'actions environnementales concrètes**. En complément de l'Appellation d'Origine Contrôlée et son rigoureux cahier des charges, d'autres certifications viennent confirmer l'engagement de la filière pour une **viticulture raisonnée**. La première, vous la connaissez tous : c'est le Bio. Le très sérieux label AB (pour Agriculture Biologique) atteste, contrôles indépendants à l'appui, que **le vin a été élaboré selon des pratiques respectueuses de l'environnement**. Des pratiques que l'on retrouve dans la bio-dynamie ou encore dans la démarche nationale Terra Vitis. Nombreux sont donc les vignerons jurassiens à préférer les méthodes ancestrales aux engrais chimiques et autres techniques de culture moderne. Respect des cycles de la nature, préservation des paysages viticoles, qualité et identité des vins, transparence... si tout cela vous parle, alors venez le vivre sur le salon des vignerons bio « Le nez dans le vert », chaque année, fin mars.



À LA LOUPE

Une filière s'affaire

660 exploitations, 11 millions de bouteilles dont plus de la moitié vendues hors Franche-Comté, plus de 1 000 emplois directs auxquels s'ajoutent 3 000 vendangeurs sans parler des champagniseurs, fabricants de bouteilles et autres cartonniers... le Vignoble du Jura est un acteur économique essentiel au développement local.



15 % du Vignoble est certifié Bio, c'est plus que la moyenne nationale !



La maison familiale du savant à Arbois, un musée à visiter

Quand Pasteur percevait les mystères du vin

Pour beaucoup, Pasteur est **l'inventeur du vaccin contre la rage**. Et c'est vrai. Mais il est aussi le **père de l'œnologie moderne**. Le savant mena en effet des expérimentations sur les maladies et la fermentation alcoolique (levures, micro-organismes) qui lui valurent d'être considéré comme le **médecin des vins** par nombre de vignerons de l'époque. Alors que diriez-vous d'un

retour aux sources en vous lançant sur ses traces ? De sa maison natale (1822) de Dole, devenue également musée, à Arbois, ville où il séjourna quasiment jusqu'à sa mort (1895), en passant par sa vigne expérimentale de Montigny-lès-Arsures, remontez le temps et **plongez dans le quotidien de l'illustre savant jurassien !** Aiglepierre, Arbois, Salins-les-Bains, Mont-Poupet... la route Pasteur est une belle occasion de mieux comprendre l'histoire du Vignoble jurassien. **Plus d'infos : www.musee-pasteur.com et www.terredelouispasteur.fr**

PAROLE DE JURASSIEN

Le vin Jaune selon **Samuel Richardet**

Chef-cuisinier et propriétaire du Grapiot à Pupillin



Tout grand chef sur cette planète a une bouteille de vin Jaune dans sa cuisine !

Votre première rencontre avec un vin Jaune ?

C'était durant un cours d'œnologie à l'école hôtelière. J'avais 16 ans. Le vin Jaune n'est pas accessible à tout le monde. Pourtant, ses notes de curry, de fruit sec et de fumé m'ont conquis.

Quelle place ce vin occupe-t-il dans votre cuisine ?

Je change ma carte tous les mois. À chaque fois, il y a de nouveaux plats à base de vin Jaune. En entrée, en plat et en dessert ! Les clients apprécient cet aspect provocateur. Les barrières du vin sautent !

Le Jaune, un vin d'exception ?

Absolument. Il reste pourtant un produit abordable alors qu'il fait partie des cinq meilleurs vins du monde ! Vous pouvez ouvrir une bouteille et cuisiner avec pendant deux semaines sans qu'il perde de sa puissance aromatique.

Quels liens entre votre cuisine et les vins du Jura ?

Je me suis installé à Pupillin, capitale du Ploussard. Près de 80 % de ma carte des vins est composée de crus jurassiens. J'adore ce Vignoble : un si petit territoire avec autant d'appellations et de différences, c'est rare. Le vigneron est comme un chef : par son travail, son audace, il fait naître l'exceptionnel de la simplicité.



METS ACCORDS...

Osez le Jaune



De vin Jaune, quelques noix et un morceau de Comté : pour celles et ceux qui n'auraient pas encore tenté cette incontournable alchimie gustative, foncez ! Sinon, il y a le sorbet de coing. Surprenant. Gourmand. Dans tous les cas, pensez à ouvrir votre bouteille à l'avance.



Cascade des Tufs de Baume-les-Messieurs



escapade

L'ÉCHAPPÉE JURASSIENNE

à partir de
599 €
1/2 pension

Par adulte
(base chambre double)
8 jours / 7 nuits
Validité : du 1^{er} mai
au 30 septembre 2015

Forêts majestueuses, salines classées à l'UNESCO, villages de caractère, vignoble pittoresque... entre Dole et Lons-le-Saunier, 150 km de randonnée sur circuit balisé à la découverte des trésors jurassiens. Chaque jour, vos bagages sont transférés pour voyager léger et vous remplir le cœur de souvenirs inoubliables. **Plus d'infos sur www.jura-tourism.com rubriques séjourner, week-ends et séjours.**



Randonnée sur l'Échappée jurassienne



Lac d'Ilay



Église de Maynal



Pasteur (1822-1895)



Dole et sa collégiale



Château de Cendarmé à Septmoncel



chefunerecette!

Makis de quinoa au vin Jaune

Recette de S. Richardet



- 200 g de quinoa blanc • 40 g de beurre • 50 g de Comté fruité • 50 g de saucisse de Morteau • 100 g de mayonnaise • 100 g de sucre • 1 carotte • 1 oignon blanc • thym, laurier • 1 feuille de nori • 1/2 l de fond blanc de volaille • 30 cl de vin Jaune

- Suer au beurre la carotte et l'oignon en mirepoix. Ajour-

ter le quinoa, déglacer avec le fond de blanc de volaille. Assaisonner et cuire 10 mn, laisser le quinoa croquant. • Égoutter et refroidir. • Ajouter une brunoise de Comté et de Morteau et la mayonnaise. • Disposer avec une cuillère sur une feuille de nori et

faire 4 rouleaux. Laisser au frais une nuit. Couper 8 tranches par rouleau. • Préparer le caramel en déglacant le sucre au vin Jaune puis réduire légèrement et disposer au frais. • Servir avec du filet de truite fumée et tremper dans le caramel de vin Jaune.



Photo non contractuelle

MÉMO Le Jaune côté AOC

Un seul cépage peut prétendre à l'élaboration du vin Jaune : le Savagnin.



AOC Arbois, Côtes du Jura, L'Étoile et Château-Chalon : les quatre AOC géographiques du Vignoble jurassien comptent sur leur sol des vigneron passionnés qui ajoutent le vin Jaune à leur gamme. Le petit vignoble de Château-Chalon, lui, produit exclusivement du Jaune. Une appellation d'excellence et d'exigence.

Vins patients

Le Jaune, ou l'or du Jura

Il s'en passe des choses dans un tonneau ! Les fûts en chêne où le Savagnin se transforme en vin Jaune le savent bien. Là, sous l'effet naturel de l'évaporation, un **voile de levure** se crée. Il va protéger le vin de l'air, le nourrir pendant **six longues années et trois mois**, minimum. Aucune intervention extérieure n'est tolérée : ni soutirage, ni ouillage. Alors le divin nectar pourra laisser s'échapper l'extraordinaire complexité de ses arômes. La bouteille de vin Jaune, le Clavelin, contient 62 cl, soit ce qu'il reste d'un litre de Savagnin au départ. Ce qui manque s'appelle « la part des anges ».

Le Paille, l'autre élixir



Dans cette élégante bouteille de 37,5 cl, tout n'est que douceur et volupté. **Après trois mois d'une lente déshydratation** souvent sur un lit de paille ou suspendues, les plus belles grappes de Chardonnay, Savagnin, Poulsard et Trousseau sont pressées. Le moût obtenu fermente lentement puis **vieillit trois ans en fût** avant de devenir cet inimitable vin liqueux, parfait pour ensorceler foies gras et desserts. Le vin de Paille est produit sous AOC Côtes du Jura, Arbois et L'Étoile.



Clavelin de vin Jaune

La percée du vin Jaune, première manifestation viticole de France.

COUP D'ŒIL

On se met au vert !

- **Les chambres d'hôtes T'Nature** Château-Chalon
- **Chez Ernest*** Balanod
- **Ferme des Nouvelles** Arbois
- **La Grange Rouge** Geruge
- **Gîte de Laurent VILLET** Voiteur/Plasne

Ceci est une sélection d'hébergements « nature » ! **Découvrez-en d'autres sur www.jura-tourism.com rubrique séjourner.**

* Hébergements labellisés Vignobles & Découvertes

CARACTERE PÉTILLANT

... comme un Crémant

Vignoble à voir

La nature a gâté le terroir jurassien. Mais l'homme ne s'est pas mal débrouillé non plus. Que ce soit aujourd'hui avec ses AOC ou hier avec son patrimoine, le Vignoble jurassien a toujours su en mettre plein les yeux.

L'AOC sur le devant de la scène

En effervescence permanente, la filière viticole n'est pas du genre à se reposer sur ses feuilles de vignes lorsqu'il s'agit de mettre en avant son vignoble. Pour preuve, la dernière opération en date : porté par le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura avec le soutien du Conseil général et le Pays du Revermont (financement européen Leader), le projet repose sur la création de **signalétiques originales** qui permettent aux visiteurs automobilistes de **mieux identifier les différents territoires d'AOC**. Imaginées et fabriquées par des créatifs 100 % jurassiens (Collectif 119), ces sculptures en acier corten sont disposées en douze points différents du Vignoble.



Signalétique AOC au rond-point de Sellières

idée recette

APÉRITIFS INVENTIFS

Pomme de terre citronnée avec son beurre de sardine, roulé de blanc de volaille au céleri... découvrez ces deux recettes surprenantes des Caudalies à accompagner avec un Crémant du Jura !

Flasher ce code ou rendez-vous sur www.jura-tourism.com, rubrique à voir/à faire



Musée de la Vigne et du Vin du Jura, maison du Comté, de la Vache qui rit®... tout est bon à apprendre.



Château-Chalon

Pierres précieuses

Le Vignoble jurassien, c'est bien plus qu'un patrimoine naturel d'exception. C'est aussi **une riche histoire**. Abbaye de Baume-les-Messieurs, château de Frontenay, couvent Jacobin et église gothique de Poligny... bien des monuments nous rappellent à quel point le temps, ici, est précieux. Une sensation que l'on retrouve au détour d'une simple ruelle dans nombre de villes et villages ! Château-Chalon et son atmosphère séculaire, Montigny-lès-Arsures et ses demeures de pierres couleur d'or, Pupillin, village typique du vignoble... le passé ne vous aura jamais semblé aussi vivant ! S'il est impossible d'être exhaustif, nous ne saurions boucler cette courte présentation sans évoquer la **Grande Saline de Salins-les-Bains** dont la galerie souterraine offre un spectacle inoubliable. Avec sa « jeune » sœur la **Saline Royale d'Arc-et-Senans**, elles sont inscrites au **patrimoine mondial de l'Unesco**.

PAROLE DE JURASSIEN

Le Crémant du Jura selon **Philippe Troussard**

Sommelier, Meilleur Ouvrier de France 2015, aux Caudalies à Arbois



Le secret : une vendange à maturité associée à une élaboration audacieuse, mais respectueuse.

Sommelier, directeur de salle, gérant... l'effervescence, ça vous connaît ?

J'ai toujours un pied dans le vignoble et l'autre dans le restaurant. Il y a aussi la famille, le sport... Je joue sur différents tableaux, c'est comme ça que je conçois ma vie !

Lors de vos dégustations, comment sont perçus les Crémants du Jura ?

Très bien. Ça arrive souvent qu'on les confonde avec un vin effervescent plus prestigieux ! Aujourd'hui, les vignerons jurassiens portent une attention particulière à l'élaboration du Crémant avec des cuvées extrêmement millimétrées.

Outre leur fraîcheur et leur vivacité, qu'est ce qui fait la différence des Crémants du Jura ?

Leur approche qualitative et inventive. Par exemple, on trouve des Crémants avec une base de Chardonnay vieilli en fût de chêne. Il y a aussi de plus en plus de Crémants purs, faiblement dosés en sucre, avec une attaque plus tendue, plus vive. Ces découvertes, j'essaie de les faire partager à mes clients.

Quels mets associer à un Crémant du Jura ?

Tout un repas ! En ce moment je le propose au verre avec un homard et son sabayon, monté au Crémant du Jura justement. La bulle vient donner quelque chose de très aérien et exhauteur de goût iodé. Et au fromage, avec un chaource bien crémeux, c'est juste fabuleux !

COUP D'ŒIL

Flûte et harmonie

Quoi de mieux pour apprécier votre Crémant du Jura que la nouvelle flûte spécialement dessinée pour lui ? Sa forme élégante n'est pas sans rappeler celle des autres verres spécifiques aux AOC jurassiennes. **Un classique déjà disponible sur www.jura-vins.com rubrique boutique.**





Haut-Jura

Bouillonnant Jura

Un vin sort de sa bulle

Depuis l'obtention de son appellation en 1995, le Crémant du Jura ne cesse de gagner du terrain. Remontant à la fin du 18^e siècle, sa méthode de fabrication consiste à effectuer une seconde fermentation en bouteilles. Les cinq cépages jurassiens sont autorisés selon des proportions réglementées, qu'il soit blanc, rosé, brut ou demi-sec. Son attaque franche, digne de son terroir, et son élégante finesse font du Crémant du Jura un vin capable de se frotter aux plus prestigieux vins effervescents.

Crémant du Jura, des bulles qui font des émules !

Du bonheur en cascades

COUP D'ŒIL

On vous en parlait en page 4 de ce magazine, la nature du Vignoble jurassien est généreuse. Et impétueuse aussi ! En voici pour preuve cette sélection de cascades, incontournables selon nous. **Plus d'infos sur www.jura-tourism.com**

- **Cascades de Baume-les-Messieurs**, non loin d'un des Plus Beaux Villages de France
- **Cascade des Tufs aux Planches-près-Arbois...** au cœur de sa reculée
- **Cascades du Hérisson**, 31 sauts et cascades pour être précis (Menétrux-en-Joux)
- **Cascades et Gorges de la Langouette**, un étroit et profond serpent d'eau (Les Planches-en-Montagne)
- **Cascade de la Billaude**, deux chutes totalisant 28 m de hauteur jaillissant d'une fissure dans la falaise (Le Vaudioux)

MÉMO Les Crémants côté AOC

C'est l'une des trois AOC « produits » du Vignoble jurassien. On peut donc le produire sur tout le territoire.

Le cahier des charges de l'appellation Crémant du Jura exige que les raisins soient vendangés à la main, transportés en caisses percées et pressurés en grappes entières.



Cascades du Hérisson



Lac de Chalain

Dole

Jouets en bois du Jura

Saline Royale d'Arc-et-Senans (Doubs)

Nanc-lès-Saint-Amour



escapade

LES PETITES CITÉS COMTOISES

à partir de

159 €
1/2 pension

Par pers.
(base 2 pers./chambre)
3 jours / 2 nuits
Validité : 2015

Classés « Plus Beaux Villages de France », Baume-les-Messieurs et Château-Chalon n'ont pas fini de faire briller vos yeux. Au programme : dégustation dans un caveau du 16^e siècle, séjour en Hôtel Logis 3 cheminées, repas typique jurassien et déambulation dans un décor digne d'un film d'époque...

Plus d'infos sur www.jura-tourism.com
rubriques séjourner, week-ends et séjours.



Abbaye de Baume-les-Messieurs

CARACTERE SENSUEL

... comme un Macvin

De la suite dans les idées

Que ce soit par ses produits nouvellement certifiés ou ses hébergements de qualité, ce petit bout de territoire qu'est le Vignoble jurassien n'a rien perdu de sa vigueur lorsqu'il s'agit de garantir un maximum de plaisir à ses visiteurs.

Règles de séduction

Une relation, ça s'entretient ! Forts de leurs premières AOC, les vigneron jurassiens n'ont jamais cessé de se battre pour que les fruits de leur savoir-faire soient reconnus au plus haut niveau. Quitte à mettre **davantage de rigueur** dans des méthodes de fabrication ancestrales ! Le Macvin est un bon exemple. Mistelle issue d'un savant mélange datant du 14^e siècle, il a su évoluer selon les exigences de l'AOC en 1991. Depuis, un tiers de Marc du Jura précisément doit être ajouté pour stopper la fermentation du jus. Léveage quant à lui dure douze mois minimum et en fût de chêne. Idem pour le **Marc du Jura, labellisé AOC « produits » en 2014**. Cette eau-de-vie qu'on a appelée durant des siècles « chauffe-cœur » est désormais uniquement obtenue à partir des **trois cépages typiques du vignoble** que sont le Savagnin, le Trousseau et le Poulsard.



À LA LOUPE

L'avenir du Marc

Le Marc du Jura est élaboré à partir du moût fermenté. Ce dernier est distillé deux fois puis vieilli en fût entre deux et cinq ans. 90 % de cet alcool puissant et parfumé sert à concevoir le Macvin, le reste est vendu en bouteille de 70 cl qui ne craindra pas une conservation dépassant le demi-siècle.

Tous les secrets de l'alambic sur www.blog-jura-vins.com/
labc-sur-laoc-marc-du-jura/



Derrière la volupté du Macvin, une rigoureuse maîtrise des gestes.

Nids d'amour dans les vignes

Dans le genre romantique, le Vignoble jurassien se pose là. Et comme souvent, l'hébergement, c'est le grain de raisin sur le gâteau. En voici quelques-uns, sélectionnés parmi d'autres. Les chambres d'hôtes de **L'Entrecoeur**, à Menétru-le-Vignoble, vous permettront de goûter au vin bio du propriétaire viticulteur. Celles du **Clos de la Gourmandière***, à Saint-Lothain, vous ouvrent

les portes d'une belle demeure en plein Vignoble. C'est aussi le cas du **Domaine du Revermont*** à Passenans, où la vue n'a d'égale que la carte des vins. À Pupillin, les chambres de **La Part des Anges*** rendent toutes hommage à des cépages jurassiens. Et avec une propriétaire ancienne participante de Top Chef mariée à un propriétaire vigneron, **Les Jardins sur Glantine*** à Poligny feront honneur à votre goût pour la bonne chair. Terminons à Arbois. Les amoureux du vin pourront entretenir une discussion passionnée avec le sommelier élu Meilleur Ouvrier de France 2015 de **l'hôtel-restaurant des Caudalies***. Enfin, le gîte **Le Clos Sirod** vous sortira le grand jeu dès que vous rentrerez dans sa magnifique cave.

D'autres hébergements sur www.jura-tourism.com rubrique séjourner.

* Hébergements labellisés Vignobles & Découvertes

PAROLE DE JURASSIEN

Le Macvin selon
Patrick Franchini

Chef-cuisinier et propriétaire du Moulin des Écorces à Dole



Un vin du Jura, ça s'apprivoise. Avec un Macvin, la séduction opère à tous les coups.

Votre première fois avec un Macvin ?

Je suis tombé amoureux du Macvin en même temps que de mon épouse ! C'était en 1986, on démarrait notre activité de restaurateur. On en a fait un cocktail qu'on a toujours gardé.

Qu'est-ce qui vous a séduit dans le Macvin ?

Il est très gourmand par son côté liqueureux mais il a aussi ce caractère, cette énergie inimitable qu'il puise dans son terroir. Les femmes l'adorent en apéritif. Moi, je l'aime avec des biscuits de voyage, type madeleine ou cake aux raisins.

Le Macvin est sensuel. Et votre cuisine ?

Plus sage ! Mais tout comme le Macvin, la restauration a su évoluer pour s'adapter aux nouvelles tendances. Aujourd'hui, les clients préfèrent un plat unique mais inspiré et recherchent des vins complexes à consommer immédiatement. Ma cuisine est devenue plus précise, plus pointue avec une remise en cause permanente.

Vous sentez-vous ambassadeur du Jura ?

Je suis un militant. Je valorise mon terroir tant par mes actions que par ma cuisine. Chaque plat est l'occasion de mettre en lumière la typicité de notre beau Vignoble. Et lorsque je vais chez des amis, j'ai toujours un Macvin avec moi. Rien de tel pour faire connaissance avec les vins du Jura !



METS ACCORDS...

Osez les mélanges



Réduit en caramel avec un foie gras, en accompagnement d'un melon bien frais et de jambon fumé du Haut-Doubs, mariné avec des raisins pour un cake, avec du chocolat... Le Macvin n'est pas du genre sauvage. Il vous emballera aussi en cocktails sur www.blog-jura-vins.com à la rubrique inspirations gourmandes.



escapade

ESCALE DÉTENTE À SALINS-LES-BAINS

à partir de **96 €**

Par pers. (base 2 adultes)
2 jours / 1 nuit
Validité : du 9 février
au 30 décembre 2015

Profitez des bienfaits du thermalisme dans une Petite Cité Comtoise de Caractère, Salins-les-Bains, réputée pour la qualité de ses eaux naturellement salées. Une après-midi de soins, une nuit dans un hôtel 3 étoiles, un bon petit-déjeuner et votre corps tout entier vous dit merci !

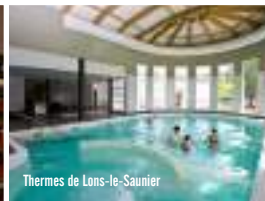
Plus d'infos sur www.jura-tourism.com
rubriques séjourner, week-ends et séjours.



La Grande Saline de Salins-les-Bains, inscrite au patrimoine mondiale de l'UNESCO



E. Hirsinger,
Meilleur Ouvrier
chocolatier de France



Therms de Lons-le-Saunier



L'Étoile



Lac de Vouglans



Grande Saline de Salins-les-Bains (UNESCO)



chefunerecette!

Ballotine de volaille de Bresse au Macvin

Recette de P. Franchini

- 3 suprêmes de volaille de Bresse AOC (1/2 par pers) • 20 cl de Macvin
- 2 carottes jaunes • 2 carottes oranges
- 2 carottes blanches • 3 pommes granny
- 1 citron • 50 g de sucre • 5 cl de fond de volaille • 100 g de Comté vieux • Sel, poivre, tandoori, cerfeuil...



PRÉPARATION

- Tailler en bâtonnets les carottes, les cuire rapidement dans de l'eau bouillante

salée en veillant à ce qu'ils restent croquants, rafraîchir.

- Retirer la peau des suprêmes de volaille, fendre le filet en deux sans le détacher, ajouter les bâtonnets de carottes, assaisonner avec le mélange sel, poivre et tandoori, rouler le filet dans du film alimentaire.
- Cuire à la vapeur sur un couscoussier pendant 30 min.

- Couper en fines lamelles le Comté, mettre au four sur papier de cuisson à 160°C pendant 10 minutes environ.
- Réduire le Macvin avec le sucre, le fond de volaille jusqu'à obtention d'un caramel.
- Couper les pommes préalablement trempées dans du jus de citron en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.

PRÉSENTATION

- Disposer la rosace de pommes granny sur l'assiette, ajouter au centre une demi-ballotine de volaille chaude, poser la tuile au Comté.
- Verser le jus réduit de Macvin, pluches de cerfeuil. Vous pouvez également accompagner d'une petite salade mélangée, assaisonnée à l'huile de noix.

MÉMO Le Macvin côté AOC

Le Macvin compose la trilogie des AOC « produits » présentes sur l'ensemble du Vignoble jurassien.



Il fut la première AOC « produit » en 1991, suivi plus tard par les Crémant et Marc du Jura. Le Macvin fait honneur à la diversité du terroir jurassien. Chaque cépage, chaque parcelle, chaque vigneron fait naître un produit unique.

Ivresse des sens

La douce étreinte du Macvin

Titrant obligatoirement **entre 16 et 22 degrés d'alcool**, le Macvin est à boire avec modération ! Qu'importe, un seul verre suffit pour en tomber amoureux... Élaboré au choix à partir des cinq cépages jurassiens, **il se décline en rouge et principalement en blanc**. Contrairement aux autres vins de liqueur, le Macvin est le seul à être obtenu à partir d'une eau-de-vie de marc de raisin. Le vin patiente ensuite en fût pour que s'exhalent ses **arômes d'épices, de miel ou de fruits secs**.

Therms, l'eau sans se lasser

Pas besoin de souffrir de rhumatologie pour s'adonner aux plaisirs du thermalisme ! **Avec ses deux stations de Lons-le-Saunier et Salins-les-Bains**, le Vignoble jurassien réussit encore un exploit : mélanger avec bonheur l'eau et le vin ! Mais attention pas n'importe quelle eau... Elle aussi a été gâtée par la terre : **naturellement salée et riche en oligo-éléments**, elle n'a pas son pareil pour vous redonner ce petit coup de fouet que vous attendiez tant ! À consommer en corps et en corps.

Care au Macvin,
puissant élixir d'amour !



Spa thermaux de Lons-le-Saunier
et Salins-les-Bains

VIGNOBLE EN FÊTE



Le Vignoble jurassien est le théâtre d'événements qui raviront les amateurs de vin... et tous les autres ! Gourmands, sportifs, curieux, festifs... vous allez adorer déguster !

Festival « Chansons en fête »

Salins-les-Bains

Du 7 au 9 mai 2015

Ces artistes ne passent peut-être pas à la radio mais ils ont l'humour et la poésie à fleur de mots !

+ Office de Tourisme de Salins-les-Bains

La montée du Poupet

Salins-les-Bains

24 mai 2015

Depuis 30 ans, l'état d'esprit est le même : sportif, populaire et convivial ! Prêt à défier la Côte Guillaume ?

+ Office de Tourisme de Salins-les-Bains

Jumping international

Lons-le-Saunier

14 juin 2015

Cavaliers et chevaux de 17 nations différentes vous donnent rendez-vous sur le site bucolique du plateau de Montciel pour trois épreuves de niveau mondial.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

Festival « Folk au moulin »

Ladoye-sur-Seille

21 juin 2015

Venez célébrer la fête de la musique dans un environnement au patrimoine exceptionnel. Vous déambulerez entre des moulins du 16^e siècle sur fond de falaises calcaires au son de musique folk traditionnelle de France et d'ailleurs.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura



Festival international d'orgues

Arbois

Du 12 juillet au 16 août 2015

Laissez-vous transporter par l'orgue de l'église Saint-Just d'Arbois, parmi les plus beaux de la région. Au programme : talents nouveaux ou confirmés et associations d'instruments parfois surprenantes.

+ Office de Tourisme d'Arbois

Salins en musique

Salins-les-Bains

Du 15 au 19 juillet 2015

Des musiciens de notoriété internationale vous donnent rendez-vous pour un festival itinérant de musique de chambre entre Salins-les-Bains et Arbois.

+ Office de Tourisme de Salins-les-Bains

Contes en chemin

Bresse-Revermont

Du 17 au 19 juillet 2015

Rien de mieux qu'une balade guidée théâtralisée pour découvrir les sentiers de la Bresse jurassienne !

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

Faites du Comté

Poligny

7 août 2015

La capitale du Comté fête le célèbre fromage jurassien autour d'ateliers découvertes et de dégustations couronnées par une fondue géante et dansante.

+ Office de Tourisme de Poligny

Tous dehors pour la Saint-Amour

Saint-Amour

9 août 2015

Depuis 3 ans, le jour de la Saint-Amour, comédiens, musiciens et jongleurs emballent les visiteurs le temps d'une soirée gourmande et colorée.

+ Office de Tourisme de Saint-Amour

Jazz à Frontenay

Frontenay

Du 21 au 23 août 2015

Tous les deux ans, depuis l'esplanade du château de Frontenay, de brillants musiciens font résonner leur groove jusqu'aux falaises de Château-Chalon.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

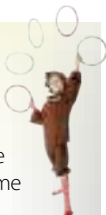
Les Déboussolades

Lons-le-Saunier

Du 3 au 5 septembre 2015

Durant trois jours, la ville natale de Rouget de Lisle se transforme en un théâtre à ciel ouvert. Des dizaines de comédiens, musiciens, choristes, clowns, jongleurs et autres acrobates y déambulent pour le plus grand bonheur de toute la famille.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura



Le Biou

6 septembre 2015 à Arbois,

20 septembre à Pupillin,

27 septembre à Vadans

Biou is beautiful ! Tous les ans, cette tradition enchante fidèles et curieux. Grappe géante composée des plus belles grappes de cépages rouges et blancs, le Biou symbolise un rituel vigneron ancestral. Au-delà de la cérémonie, un événement folklorique et festif incontournable !

+ Office de Tourisme d'Arbois



Week-end gourmand du chat perché

Dole

Du 25 au 27 septembre 2015

Tout nouveau, tout bon, cet événement fera le plaisir des épicuriens amateurs de patrimoine.

+ Office de Tourisme du Pays de Dole

Festival de jazz du Sud-Revermont

Cousance et Orbagna

Du 9 au 11 octobre 2015

Cette 14^e édition ne déroge pas à la règle, avec des concerts de qualité répartis en plusieurs sites pour mieux explorer cette partie sud du Vignoble jurassien.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

Fête de la Saint-Martin

Orbagna

8 novembre 2015

Vivez une expérience œnologique fort sympathique dans la récente aire viti-culturelle : exposition, animations, dégustations et repas champêtres à la clé des champs !

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

Caves ouvertes en Sud-Revermont

De Gevingey à Saint-Amour

5 et 6 décembre 2015

Au pied des Montagnes du Jura, des villages vigneronniers nichés entre les falaises vous invitent à des instants de rencontres et de dégustations inoubliables.

+ Office de Tourisme de Saint-Amour

Festival de la BD

Cousance

Mi-décembre 2015

Si vous aimez les bulles et pas uniquement dans le Crémant du Jura, alors venez nombreux à cette 26^e édition de Causons Cases !

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

Percée du vin Jaune
Lons-le-Saunier
6 et 7 février 2016



C'est une percée dans toute la France ! Porté sur le devant de la scène par l'association des Ambassadeurs des Vins Jaunes, le plus emblématique des vins jurassiens attire les foules à l'occasion d'une fête d'envergure internationale où l'on vient déguster le vin Jaune dès sa sortie du tonneau. Les autres spécialités du vignoble ne sont jamais en reste, présentées par des dizaines de vigneronniers réunis pour l'occasion. Processions, concerts, théâtre de rue, conférences... viennent compléter le tableau et justifier un succès qui ne se dément pas année après année.

Plus d'infos :
Office de Tourisme Coteaux du Jura
www.percee-du-vin-jaune.com

Pressée du vin de Paille

Arlay

17 janvier 2016*

Depuis 2008, la capitale du vin de Paille célèbre le précieux nectar à l'occasion d'une fête traditionnelle. Entre deux pressées réalisées en direct, les nombreux ateliers, dégustations et concerts réchaufferont l'atmosphère en ce frais mois de janvier.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura



Festival du film d'amour

Saint-Amour

Autour du 14 février

Un nom de village prédestiné pour accueillir ce qui est devenu une institution pour nombre de cinéphiles francs-comtois : le festival du film d'amour réunit depuis 15 ans des milliers de spectateurs autour de belles rencontres avec des professionnels du cinéma aussi passionnés que passionnants.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura



Le nez dans le vert

Printemps 2016

Le vignoble du Jura passe au vert ! Une trentaine de vigneron bio jurassiens vous font découvrir le fruit de leur travail.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura



* dates non confirmées sujettes à modification

Ailleurs dans le Jura...

Les Soufflaculs

Saint-Claude - 18 avril 2015

Carnaval

Le tour du Jura cycliste

1, 2 et 3 mai 2015

Course par équipe - professionnels

Le Jura de haut en bas

14 mai 2015

Randonnée VTT

Festival international cirques et fanfares

Dole - 23 et 24 mai 2015

Fête et concours de fanfares

Festival de musique du Haut-Jura

Saint-Claude

Du 5 au 21 juin 2015

Festival de musiques anciennes

Transju'trail

Haut-Jura - 6 et 7 juin 2015

Trail

Triathlon de Chalain

Chalain - 14 juin 2015

Tram'jurassienne

Champagnole

27 et 28 juin 2015

Randonnée VTT

Idéklit

Moirans-en-Montagne

Du 14 au 17 juillet 2015

Festival pour l'enfant

Festival de Bouche à Oreille

Saint-Julien

Du 17 au 26 juillet 2015

Festival de musique

L'Assaut des Remparts

Nozeroy - 26 juillet 2015

Fête médiévale

Les voies du sel

Pays des Lacs

Du 13 au 16 août 2015

Randonnée VTT, pédestre, équestre

Festival No Logo

Fraisans

Du 13 au 15 août 2015

Festival de musiques reggae

Triathlon international de Vouglans

La Tour du Meix

22 et 23 août 2015

La Louis Pasteur

Dole - 30 août 2015

Course cyclo-sportive

La Forestière

Prémanon

19 et 20 septembre 2015

Randonnée VTT

Azimet Blues

La Pesse - 3 et 4 octobre 2015

Festival de musiques

Noël au Pays du jouet

Moirans-en-Montagne

Du 18 au 20 décembre 2015

Festival pour l'enfant

Coupe du monde de combiné nordique

Chaux-Neuve (25)

16 et 17 janvier 2016*

Ski de fond - saut à ski

Les Belles Combes

Les Moussières - Mi-janvier 2016

Course de ski de fond

La Transjurassienne

Lamoura - 13 et 14 février 2016

Course de ski de fond

La Juraquette

Les Bouchoux - 20 février 2016

Randonnée raquette

Course de chiens de traîneaux

La Pesse - Début 2016

La Varnavé

Les Rousses - Mi-mars 2016

Télémark

Les Offices de Tourisme du Vignoble



Arbois Vignes & Villages, Pays de Louis Pasteur

Tél. : 03 84 66 55 50

otsi@arbois.com

http://tourisme.arbois.com

Poligny Comté de Grimont

Tél. : 03 84 37 24 21

tourisme.poligny@wanadoo.fr

www.poligny-tourisme.com

Salins-les-Bains

Tél. : 03 84 73 01 34

contact@salins-les-bains.com

www.salins-les-bains.com

Saint-Amour

Tél. : 03 84 48 76 69

tourisme@paysdesaintamour.fr

www.tourisme-paysdesaintamour.com

Coteaux du Jura

Tél. : 03 84 24 65 01

accueil.ot.pays.ledonien@gmail.com

www.ot-lons-le-saunier.com

www.tourisme-coteaux-jura.com (juin 2015)

Bureau ouvert toute l'année (Lons-le-Saunier)

Antennes ouvertes pendant les vacances

scolaires : Baume-les-Messieurs, Château-Chalon, Orbagna, Sellières, Voiteur

Tout le VIGNOBLE du Jura...

sur le bout des doigts

Tradition vinicole et nouvelles technologies ne sont pas incompatibles. La preuve avec l'application Vignoble du Jura. Gratuite, facile à utiliser, elle vous permet de trouver les vigneronns, les restaurants et toutes sortes d'infos utiles en fonction de votre localisation. Vous pouvez même y partager vos dégustations en photos. En voilà une appli utile !



Comité Interprofessionnel des Vins du Jura

Château Pécauld
39600 Arbois
Tél. : 03 84 66 26 14
civj@jura-vins.com



www.jura-vins.com www.blog-jura-vins.com



Jura Tourisme

8, rue Louis Rousseau - CS 80458
39006 Lons-le-Saunier Cedex

N°Indigo 0 820 39 39 00

0,118 € TTC / MN
sejour@jura-tourism.com



www.jura-tourism.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA

Jura
Tourisme



Fonds Européen Agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.