

# le Gustalin...



## LE VIGNOBLE DU JURA



### Présentation

Le vignoble du Jura, délimité à l'est par le premier plateau calcaire du massif jurassien et à l'ouest par la plaine, s'allonge sur une centaine de kilomètres. Cette bande de terre est appelée "Revermont" ou "Bon Pays". La superficie du vignoble est de 2050 ha dont 1850 en Appellation d'Origine Contrôlée. On y cultive 5 cépages : Chardonnay et Savagnin pour les vins blancs ; Trousseau, Ploussard ou Poulsard et Pinot noir pour les rouges.

### Appellations d'Origine Contrôlée

4 AOC région :

\* **Arbois**, capitale officielle du vignoble depuis 1986. Ceinte de ses 800 ha de vignes, la ville médiévale d'Arbois est en outre la première AOC de France (15 mai 1936).

\* **Château-Chalon**, petit village perché au centre du Revermont, est le berceau du Vin Jaune. Sur une cinquantaine d'hectares de savagnin, lui et lui seul a

droit à l'appellation "Château-Chalon".

\* **L'Etoile**, sur 80 ha on y produit que du vin blanc au goût typique de pierre à fusil et de noisette. Pourquoi L'Etoile ? 5 collines, 5 châteaux ou parce que ses vignes recèlent d'innombrables fossiles en forme d'étoile.

\* **Côtes du Jura**, l'appellation générique du vignoble. Elle englobe une bonne soixantaine de villages viticoles et près de 700 ha.

2 AOC produit :

**Le Macvin**, est un vin de liqueur. C'est le fruit de l'assemblage de moût et de marc de raisin du Jura.

**Le Crémant du Jura**

**Vin de Paille** : En début de vendanges, les vignerons choisissent les plus belles grappes (de Savagnin, Chardonnay, Poulsard ou Trousseau) qu'ils laissent sécher dans une pièce saine et aérée (anciennement sur de la paille, technique appelée passerillage). Vers Noël, les raisins gorgés de sucre et d'arômes sont pressés, le nectar obtenu fermentera et vieillira en fûts pendant 3 ans.

**Vin Jaune** : Élaboré à partir du cépage Savagnin, le vin vieillit pendant 6 ans et 3 mois en fûts sous la protection d'un voile de levures. Le vin, sec et puissant, a un potentiel de garde incomparable. Le vin

jaune se caractérise, entre autres, par des arômes de noix et de curry, et par une exceptionnelle longueur en bouche. Pour ce vin unique, une bouteille unique : le clavelin de 62 cl.