

Le Jura une région viticole méconnue



Le Jura, une nouvelle couleur de vin,
de nouveaux cépages,
de nouveaux parfums à découvrir

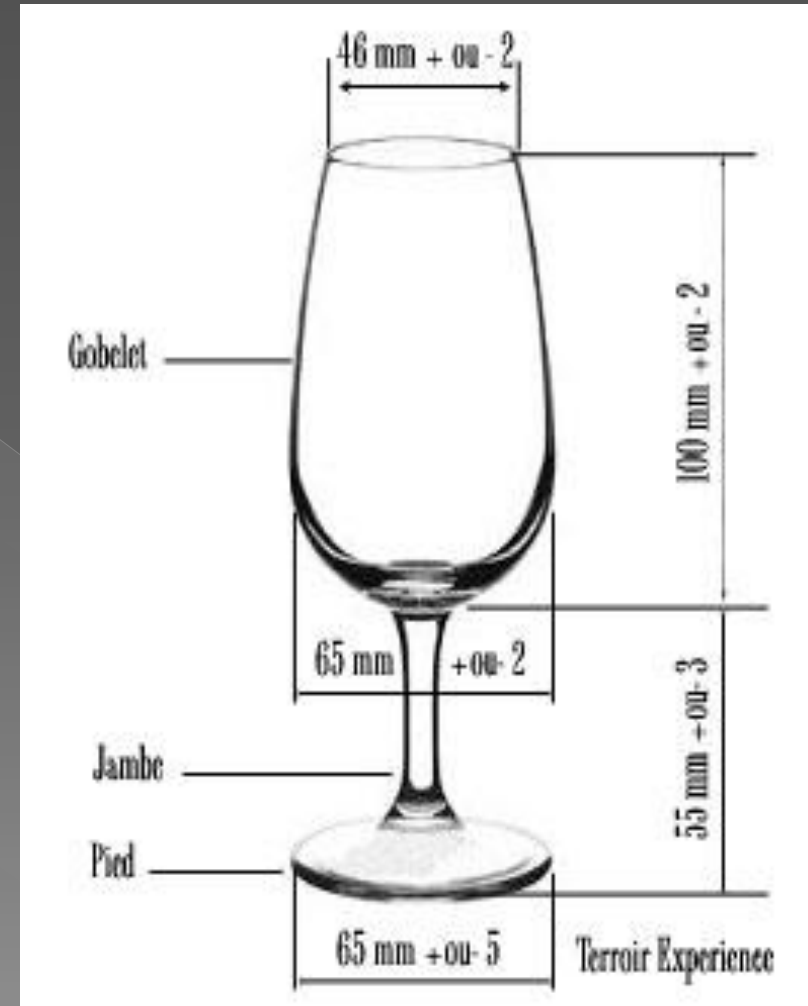
Dégustation n°17 – le 06/10/2016

Etapes de dégustation...

- Réunir les bonnes conditions
- L'examen visuel
- Le premier nez
- Le second nez
- L'examen gustatif

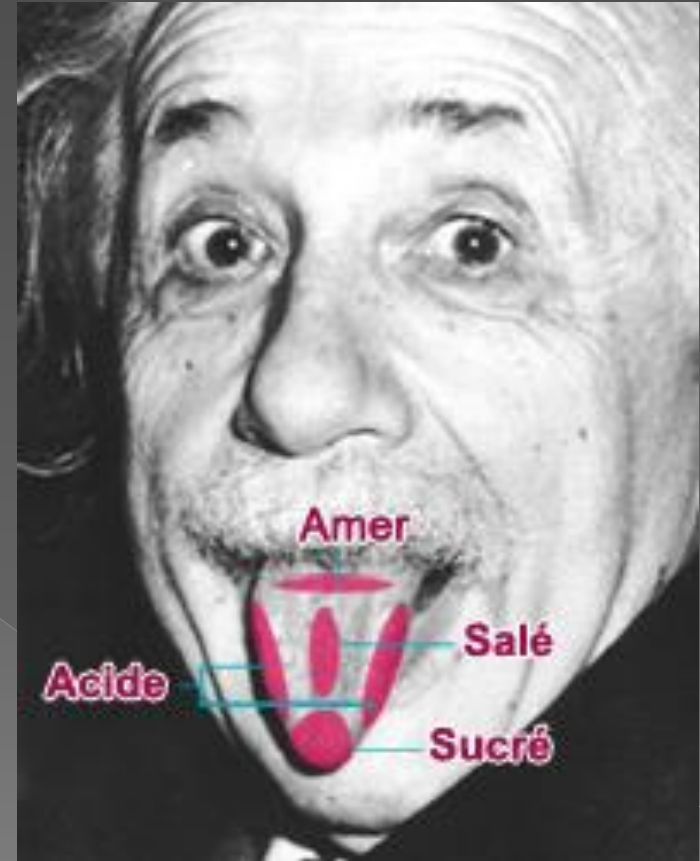
De l'usage d'un verre

- Un verre type INAO ou équivalent
- Bonne surface de contact avec l'air
- Ne pas le tenir par le Calice (mais par le pied ou la jambe)
- Lieu éclairé, tempéré et dépourvu d'odeurs



Les saveurs de base

- Acidité
Salivation abondante, fluide, alcaline
- Onctuosité (sucre, alcools)
Salivation épaisse
- Amertume (peu fréquente)
- Salé (exceptionnel dans le vin)
- L'astringence (tanins)
Dessèchement de la bouche, la langue devient râpeuse.



Concepts fondamentaux

- L'équilibre : fruits/sucre et acidité/tanins
- La longueur : persistance/caudalies et temps de garde
- Complexité : saveurs/nuances/aromes
- L'expression : cépages/typicité et terroirs

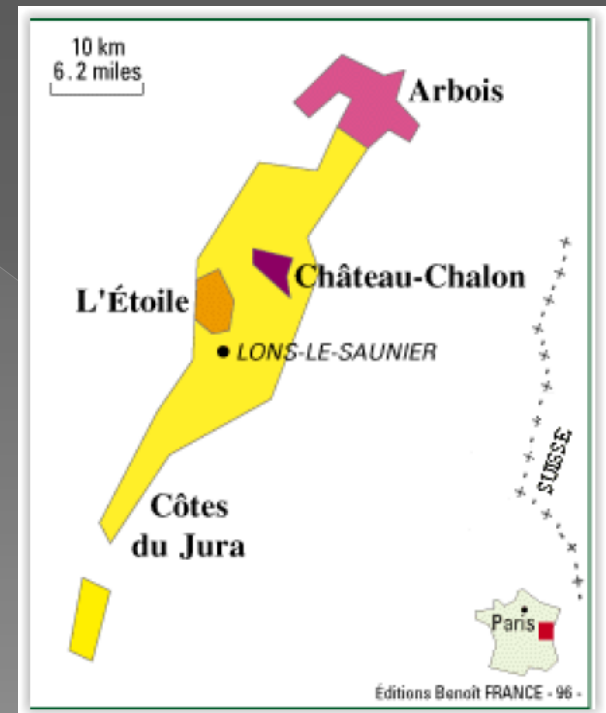
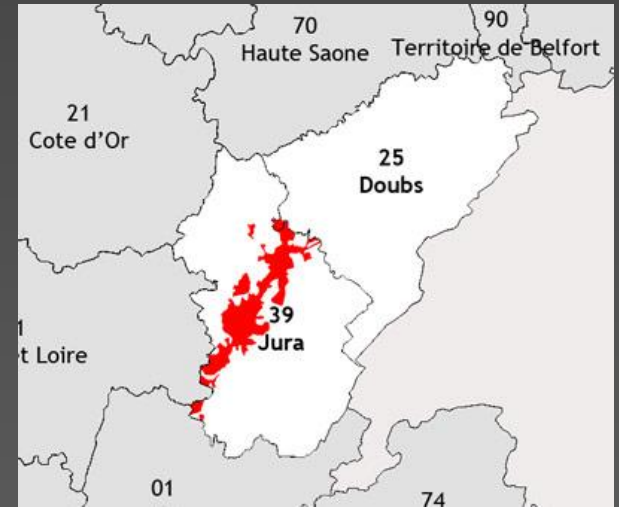
Le Jura (39)

La taille du vignoble est de l'ordre 2,000 ha classés en AOC-AOP.

Les vendanges ont lieu tard dans la saison, jusqu'à Novembre Décembre!

Décret:

La première appellation reconnue par l'INAO date du 15 mai 1936



Le Jura

Climat Continental

Rendements faible (30hl/ha)

Production 78,000 hl

Le vignoble est planté sur des sols marno-calcaires.

La marne est une roche sédimentaire, mélange de calcaire et d'argile



Cépages

- Pour le vin blanc (60%)

Le Chardonnay (45% de l'encépagement) un bourguignon bien connu qui est venu en voisin!

Le Savagnin blanc (15%) un cépage typiquement Jurassien. Il est l'unique cépage du vin Jaune.



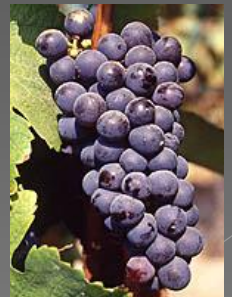
Les Cépages des vins du Jura

- pour le vin rouge (40%)

Le poulsard (ploussard) le deuxième plant du Jura par l'importance des surfaces plantées (25%)

Le trousseau (5% de l'encepagement)

Le pinot noir et le gamay, encore des bourguignons!



Le Ouillage

L'ouillage est une action de remplissage périodique visant à maintenir toujours maximal le niveau des fûts et des cuves de vin en cave.

Le Jura produit des vins blancs non ouillés souvent à partir du cépage savagnin ou plus rarement chardonnay.

Le plus célèbre des vins de savagnin non ouillé est le vin jaune qui est élevé en fût pendant 6 ans et 3 mois.

Le vin Jaune est présenté dans un clavelin de 62cl, qui correspond à l'évaporation sous 6 ans d'1 litre de vin!



Les appellations...

Les appellations du vignoble du Jura :

7 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC-AOP)
Arbois, Château Chalon, Côtes du Jura, Etoile, Crémant et aussi Macvin et Marc du Jura.

Les grandes années pour le vin du Jura :

pour les blancs: 1989, 1990, 2000 et 2005

pour les rouges 2005*, 2009*, 2010*, 2011*



La minute de Vinus... Le Phylloxera



C'est une sorte de puceron ravageur de la vigne.

Le Phylloxéra s'est d'abord implanté en France au 19ème siècle (1860 dans le Gard)

Il a progressivement infesté tous les vignobles du monde entier, n'épargnant que les vignobles plantés en terre sablonneuse et les plants américains.

Un Jurassien Alexis Millardet a mis au point le greffage sur plant américain.

On distingue les vignobles « franc de pied » et greffé

Place à la dégustation

