

Les vins du Jura résultent de l'association des éléments du terroir : sous-sol, sol, climat, vinification et travail de l'homme. Si cinq cépages sont aujourd'hui présents dans le Jura, ils étaient encore une quarantaine à la fin du 19^{ème} siècle, répondant aux doux noms de gueuche noir, melon, corbeau, enfariné, pourissex, gros béclan, etc.

De nos jours, **savagnin, chardonnay, pinot noir, poulsard et troiserau** se partagent la surface viticole jurassienne sur **2000 hectares**, représentant environ 0,20 % de la surface viticole française.

LES APPELLATIONS DU VIGNOBLE

Le vignoble du Jura est l'un des plus petits de France : il s'étend sur une bande de 70 km longeant la fracture géologique séparant la Bresse du massif jurassien, de Salins-les-Bains à Saint-Amour. Il présente deux AOP produits (Macvin et Crémant) et quatre AOP géographiques dont la plus étendue est l'AOP Côtes du Jura présente sur la partie nord de la porte du Jura. **Les AOP Arbois, Château-Chalon et L'Étoile viennent compléter cette liste d'Appellations, sachant que la première AOC a été viticole et décernée en 1936 aux vigneron d'Arbois.** 96% du vignoble jurassien produit des vins d'appellation alors que 62% de la surface viticole française est concernée par des AOC.

Ici, la plupart des exploitations sont de taille réduite mais valorisent leur production par leur qualité. De plus en plus de viticulteurs se sont engagés dans une démarche d'agriculture biologique, raisonnée ou en biodynamie.

Dans le **Revermont**, les diverses évolutions géophysiques ont donné naissance à un relief dont les pentes et l'orientation sont favorables à l'implantation de la vigne. Le travail des vigneron a également façonné le paysage, les pratiques culturales ayant créé un territoire visuellement structuré en parcelles morcelées : **tuteurage en palissage collectif, taille donnée aux vignes, aménagements tels que le défonçage, la culture en terrasse et l'enherbement.** Des saules étaient autrefois présents aux abords des vignes, l'osier étant en effet utilisé pour lier la vigne au palissage. Ces liens d'osier se nomment des « avans ».

DES PRODUCTIONS DE CARACTÈRE

Dans le Sud Revermont, il existe également une grande variété de vins blancs, typés ou floraux. Le chardonnay vinifié seul produit des vins blancs floraux ; en assemblage avec du savagnin, des vins plus typés. Le ouillage ou non du tonneau intervient également dans le caractère donné au vin. En cas de non ouillage d'un tonneau, un voile se forme (principe de l'élaboration du vin jaune et des vins typés, dits aussi vins de voile).

Pour aller plus loin...

L'Office de Tourisme de Lons-le-Saunier propose des promenades apéritives sous l'Étoile et des balades-dégustations dans un vignoble en biodynamie à Montaigu.

Retrouvez le programme détaillé côté guide pratique, rubrique activités culturelles.

Idées séjours

L'Anatole

L'Anatole se situe au cœur du village viticole de Beaufort-Orbagna dans une ancienne maison de village. Très cosy, moderne, aménagé et décoré avec soin, cet hébergement est aussi fonctionnel et très bien équipé. Il offre une chaleureuse pièce à vivre ouverte sur le jardin.

À la belle saison, vous pourrez profiter de la fraîcheur du patio et du jardin ainsi que de la piscine. Le gîte est idéalement situé pour les balades et les randonnées dans les vignobles. Ici votre séjour rime avec douceur, farniente et convivialité !



UN VIGNOBLE DE CARACTÈRE



LA CABORDE

Depuis 2014, La Caborde répond à la volonté du territoire d'avoir un lieu dédié à l'œnotourisme, mais aussi un lieu festif, culturel et musical ouvert à la population locale et aux visiteurs d'ici ou d'ailleurs.

Conçue par les architectes lédoniens Reichardt & Ferreux, l'architecture de La Caborde s'inscrit selon eux : **« comme en résonance avec le territoire dans laquelle elle s'insère. Une architecture visible dans son paysage de vignoble. Une construction témoignant d'un savoir-faire environnemental. »**

La Caborde reprend l'une des dénominations locales données autrefois aux cabanes en pierre sèche présentes dans les vignes jurassiennes. Lieu de stockage de petit matériel mais aussi d'abri, il se décline aux alentours en « caborne », « cadole » ou encore « capette ».

Les activités et le fonctionnement de cette aire viti-culturelle répondent à la philosophie du site : **valoriser le territoire et ses richesses, qu'elles soient humaines, gastronomiques, historiques, patrimoniales ou encore naturelles.**

Afin de découvrir la diversité et la richesse de la production vinicole locale en zone d'appellation Côtes du Jura, La Caborde vous propose de déguster selon vos goûts et envies du moment avec une fontaine à vin (4 bouteilles au choix). De la bière et des boissons non-alcoolisées locales sont également proposées à la vente. Le tout pouvant être apprécié sur **la terrasse panoramique** de ce lieu emblématique du territoire, mettant en éveil vos sens.

Idée séjour

L'Eau Vive

Chez Brigitte et Alain Bouilly, l'accueil est une culture, un art de vivre, une évidence. À Vercia, leur maison vigneronne propose depuis 2008 deux chambres d'hôtes authentiques aux couleurs chaleureuses ainsi qu'une table d'hôtes. Dîners et déjeuners copieux sauront ravir vos papilles et vous seront servis par la maîtresse de maison. À votre demande, vos hôtes saurons vous proposer des plats de saison tels que la Morbiflette, le Poulet de Bresse ou encore le Jambon au Vin Jaune... Des produits locaux et frais, un accueil au cœur du vignoble valent à L'Eau Vive le label Vignobles & Découvertes. Et si vous venez en fin d'année, ne manquez pas les illuminations de Vercia, résultat de la créativité des habitants du village.

LES MAISONS VIGNERONNES

La pierre est une constituante du paysage local, qu'elle soit présente de manière naturelle ou architecturale : **murgers (murets de pierres sèches délimitant les parcelles et pouvant intervenir dans la structuration de terrasses), cabanes dans les vignes (appelées localement « cabornes » ou « cabordes ») et maisons vigneronnes.**

Les maisons vigneronnes sont visibles sur toute la bordure du massif jurassien. En pierre, elles varient en taille et en forme. Toutefois, la maison vigneronne se caractérise par la présence d'une cave enterrée ou semi-enterrée à laquelle on accède par une

porte ou un trappon ; un cellier peut s'y substituer.

L'accès est généralement couvert par un perron desservant la porte d'entrée de l'habitation et auquel on accède par un escalier en façade. **Les viticulteurs pouvant autrefois également être polyculteurs, étable et grange prolongeaient le bâtiment d'où la présence de grandes portes voûtées souvent transformées en baies vitrées en cas de restauration de bâtiment.** De petits détails viennent enfin rythmer la façade de la maison vigneronne : soupirail, lucarne et poulie au niveau du grenier servant au stockage du foin, treille de vigne, etc.