

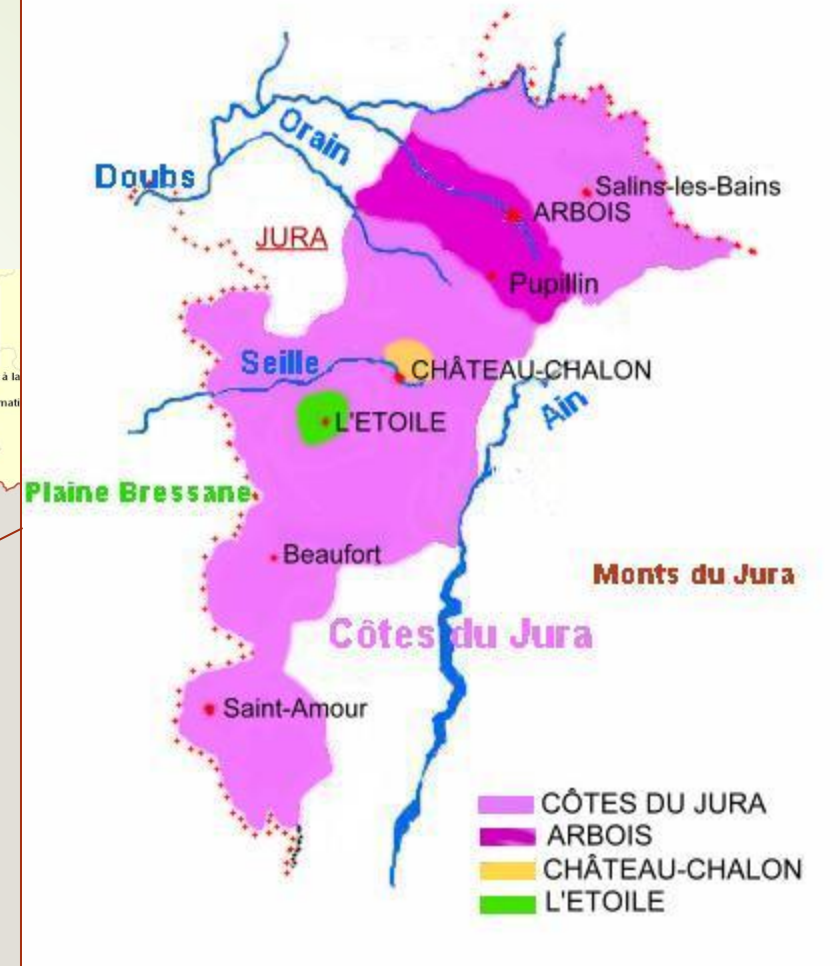
JURA

un vignoble en mutation



24 septembre 2025

Le Jura





Les appellations

- 0,2% du vignoble français – 2000 Ha
- Appellations régionales :
- A.O.C Côtes du Jura
 - Trois appellations communales
 - A.O.C Arbois
 - A.O.C Château-Chalon produit uniquement des vins jaunes.
 - A.O.C Étoile produit uniquement des vins blancs secs, des vins jaunes et des vins de paille
- A.O.C. Vins du Bugey
 - Cerdon

Cerdon

- Pied de forte pente
- 2 cépages autorisés :
 - Gamay
 - Poulssard
- Pétillant rosé méthode ancestrale
 - Très aromatique
 - 8 à 11°5
 - Apéro





Méthode ancestrale



- Fermentation partielle à basse température en cuve permettant l'obtention d'un vin doux à faible degré
- Fermentation de manière naturelle en bouteille
- Les levures déposées sont éliminées par filtration et transvasement

Cuvée Bio – Lingot-Martin 15 €

- **Terroir Argilo-calcaire**
- **Fortes pentes**
- **Agriculture biologique**
- **Cépages : Poulsard et Gamay**
- **8° d'alcool**
- **Sucres 30g/l**

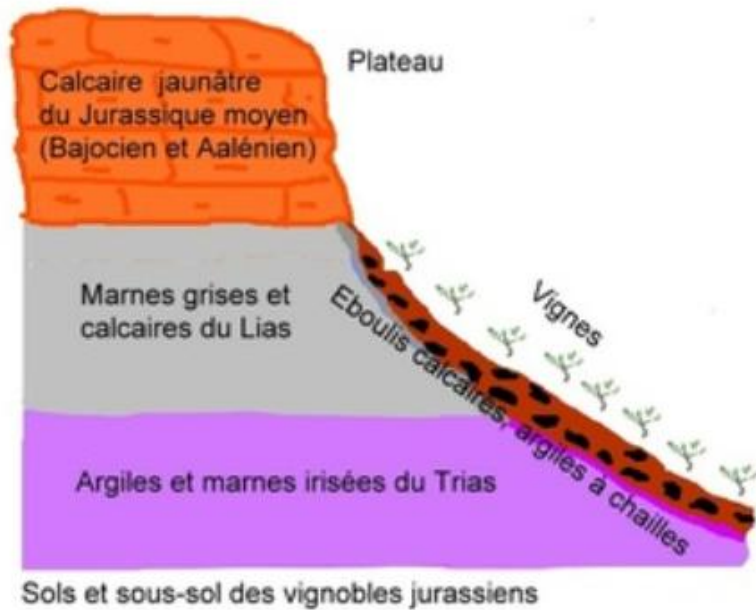


Géologie

Coupe géologique
schématique du Jura



Géologie



- Calcaires et marnes
- Localement argilo-siliceux

Les cépages

■ Blancs

- Chardonnay 50%
- Savagnin 17%
 - Affilié au pinot noir
 - Sols marneux
 - Vins puissants
 - Grande garde

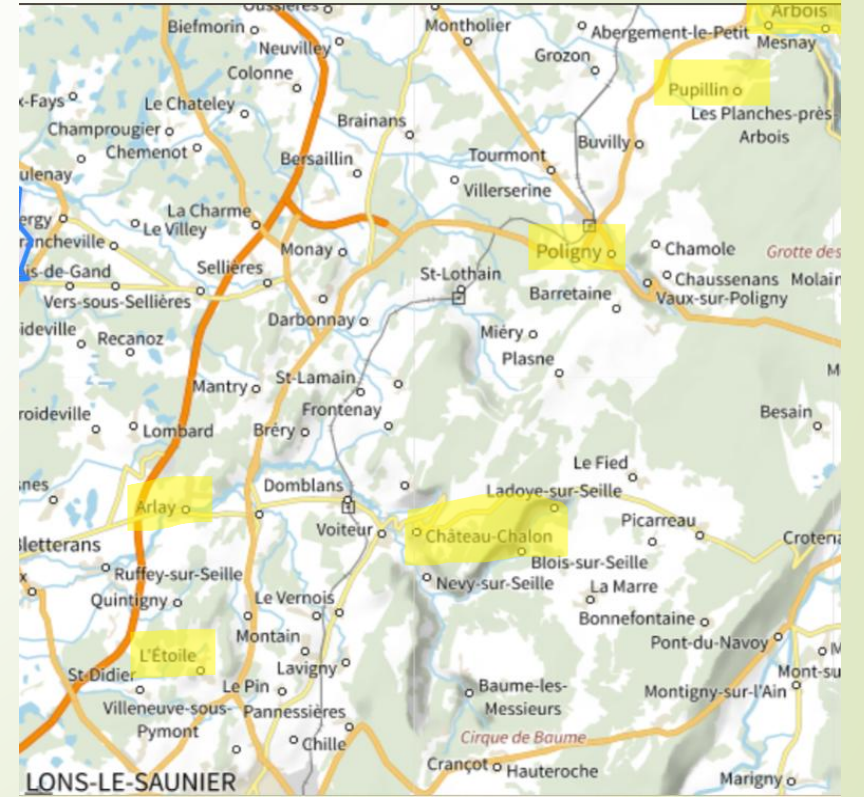
■ Rouges

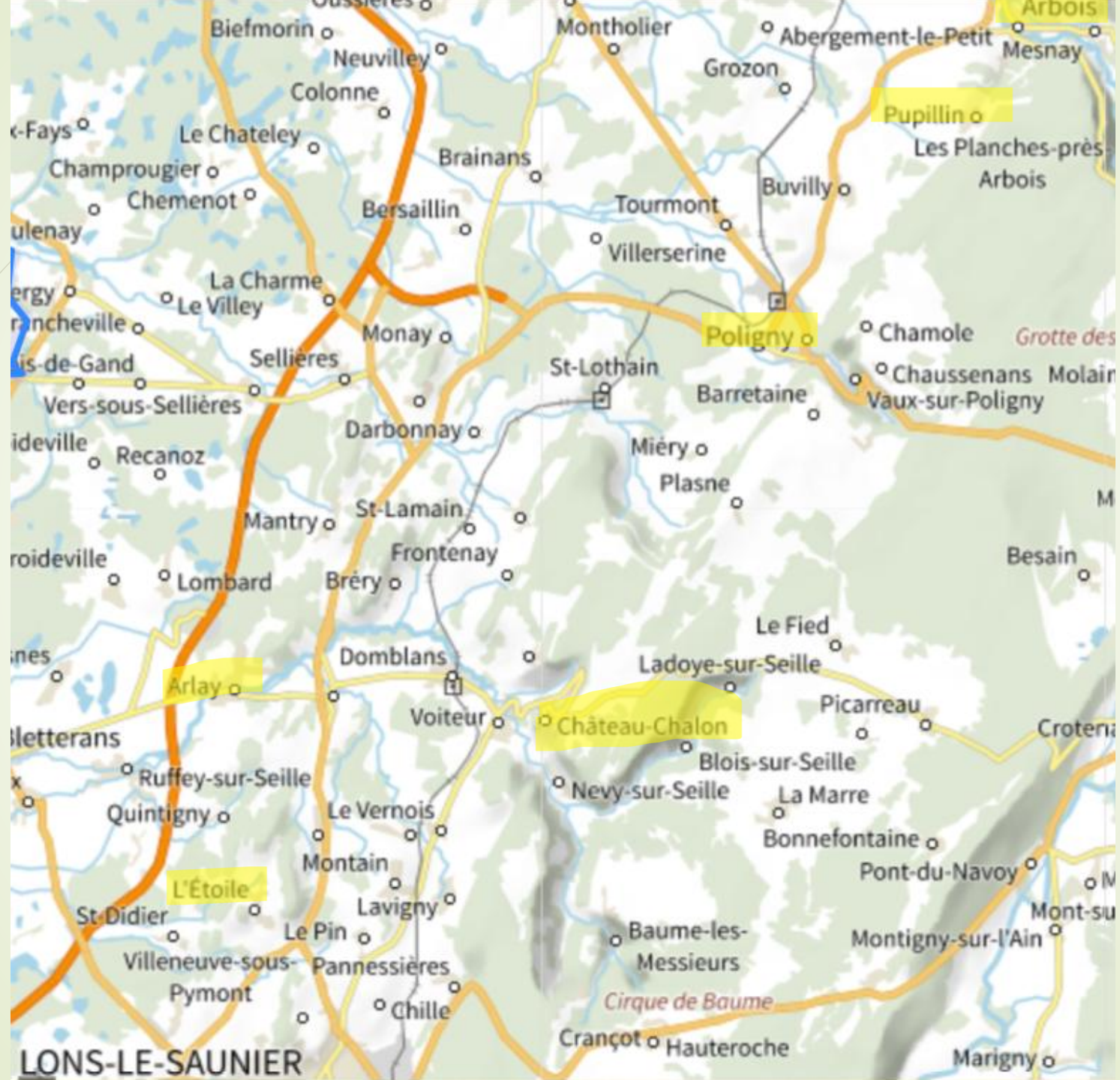
- Poulsard (ploussard) 20%
 - Terres marneuses et argileuses
 - Vins légers et aromatiques
- Trousseau 5%
 - Sols graveleux chauds
 - Vins plus corsés
 - Grande garde
- Pinot noir 8%
 - Souvent en assemblage



Château d'Arlay

- Propriété familiale depuis 1500 ans
- Propriétaire également dans le Montrachet
- 21 Ha de vignes autour des ruines de l'ancien château
- Cultivent les 5 cépages jurassiens
- 80 000 bouteilles pour l'essentiel exportées

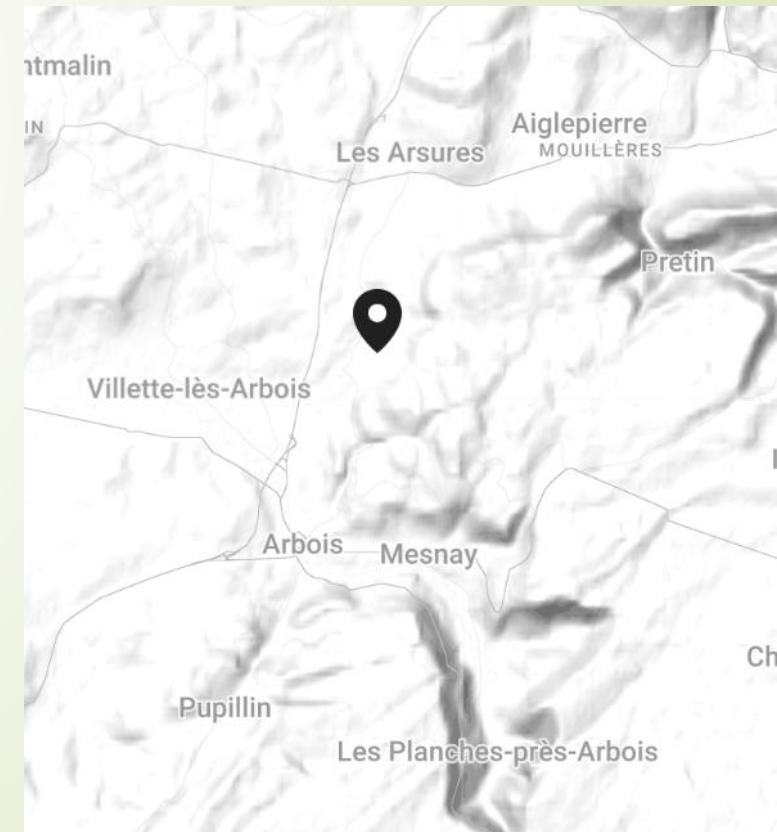




Fumey-Chatelin

- Domaine artisanal créé en 1980
- Situé à Montigny les Arsures proches d'Arbois
- Cultive 17 ha de vignes pour la plupart plantées en 1950
- Dirigé par Marin Fumey (expérience en Australie et en Afrique du Sud)

— & —
FUMEY CHATELAIN
VINS ARBOISIENS





Les Rouges

Brouille Ménage – Ploussard 2022 22 €

Arbois FUMEY CHATELAIN

- Poulsard récolté sur Arbois et Montigny les Arsures
- Vignes de 55 à 80 ans
- Sols marneux
- Macération durant 20 jours
- Elevage en fûts durant 10 mois



En treize vents – Trousseau 2023

Côtes du Jura

Château d'Arlay

24 €

- Trousseau récolté sur Arlay
- Sols caillouteux sur marnes grises
- Plein sud
- Vendanges manuelles triées
- Elevage en cuve
- Pas de sulfitage à l'embouteillage





Les Blancs

Ouiller ou ne pas ouiller ?

- Ouillage : technique consistant à maintenir le niveau du vin dans le fût jusqu'à l'œil
- C'est ce qui se pratique pratiquement dans tous les vignobles
- Le savagnin et, dans une moindre mesure, le chardonnay se prêtent à une autre méthode :
 - Le vin n'est pas ouillé
 - Un voile de levure se forme à la surface
 - Ce voile devient une croûte qui protège le vin d'une oxydation trop forte



Savagnin ouillé 2023

Arbois FUMEY CHATELAIN

22 €

- Vignes de 6 à 80 ans
- Vignobles marneux sur Montigny lès Arsures



Savagnin sous voile 2019 Arbois FUMEY CHATELAIN

28 €

- Vieilles vignes
- 2019 année de gel donc faibles rendements
- Elevage sous voile durant 36 mois



Côtes du Jura Vin Jaune 2017

Château d'Arlay

49 €

- Savagnin
- Vignes de 1950
- 7 ans de fût sans ouillage



Vin de paille

- Raisins savagnin, chardonnay, poulsard et trousseau
- Grappes disposées sur des claies durant 3 mois pour une lente déshydratation
- Pressage et fermentation jusqu'à 14,5 à 17°
- Elevage 3 ans en fût



Côtes du Jura Vin de paille 2020 Château d'Arlay

39 €

- Savagnin
- Séchage 3 à 4 mois
- 4 ans de fûts de chêne
- 14°
- Une bouteille (375 ml) = 3 kg de raisin

