

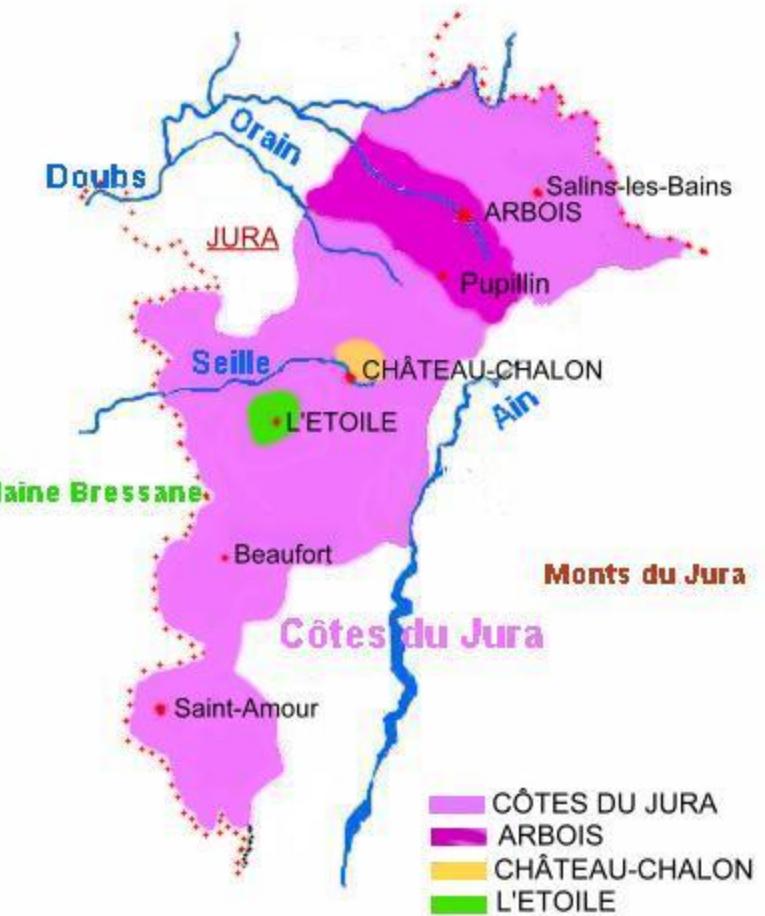
JURA

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
 - ▶ Poulsard
- ▶ Pétillant rosé méthode ancestrale
 - ▶ Très aromatique
 - ▶ 8 à 11°5
 - ▶ Apéro



Méthode ancestrale

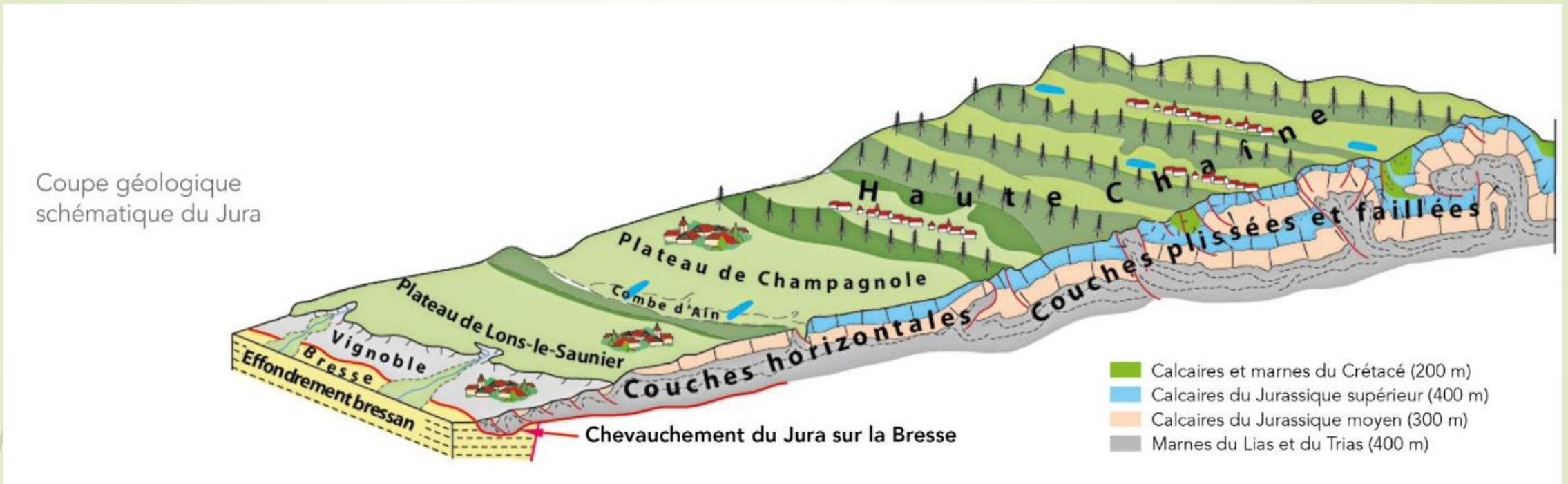
- ▶ Fermentation partielle à basse température en cuve permettant l'obtention d'un vin doux à faible degré
- ▶ Fermentation de manière naturelle en bouteille
- ▶ Les levures déposées sont éliminées par filtration et transvasement

Cuvée Bio – Lingot-Martin 15 €

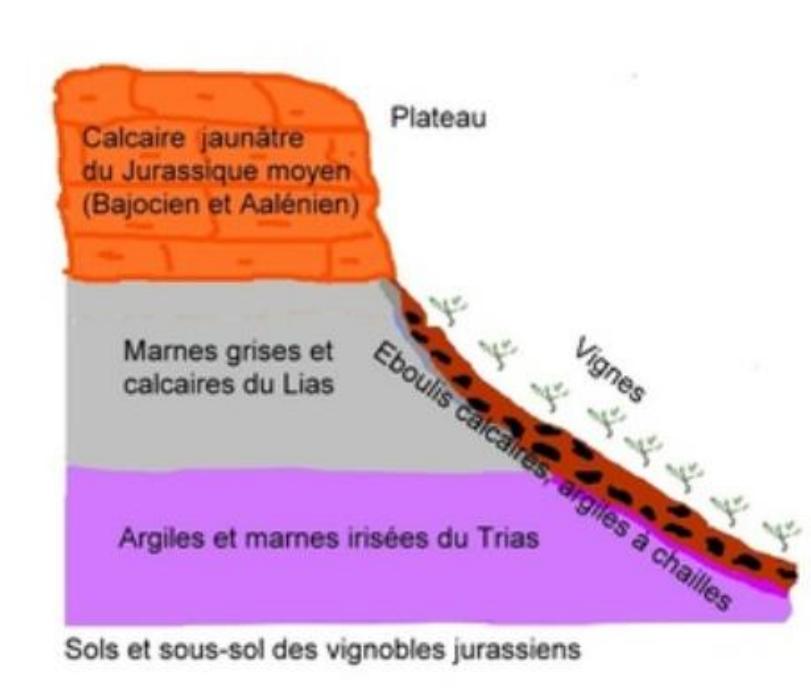
- ▶ Terroir Argilo-calcaire
- ▶ Fortes pentes
- ▶ Agriculture biologique
- ▶ Cépages : Poulsard et Gamay
- ▶ 8° d'alcool
- ▶ Sucres 30g/l



Géologie



Géologie



- ▶ Calcaires et marnes
- ▶ Localement argilo-siliceux

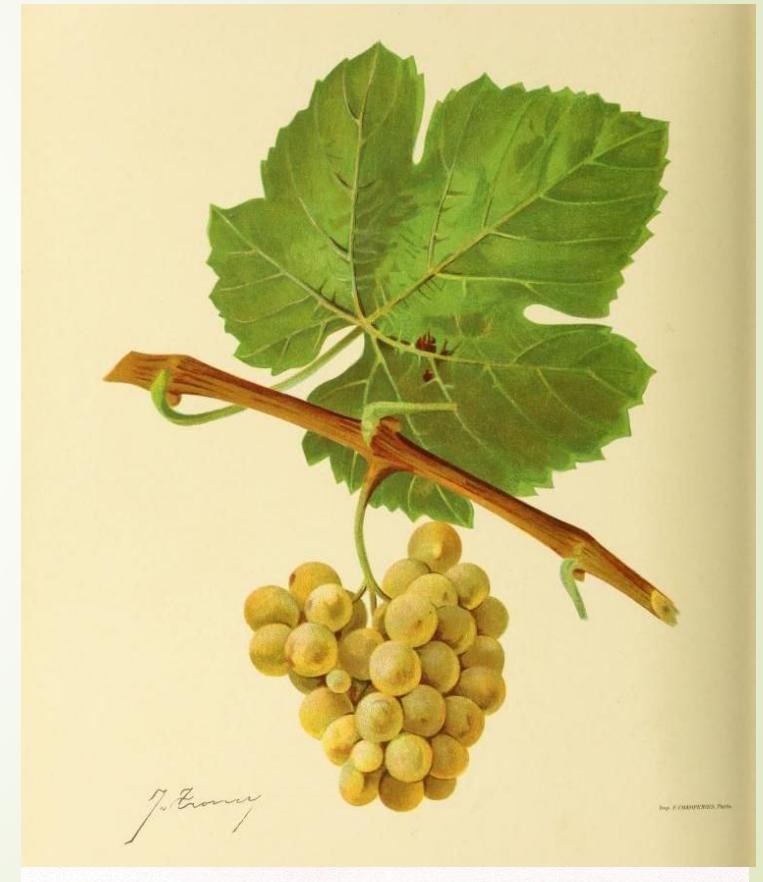
Les cépages

► Blancs

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

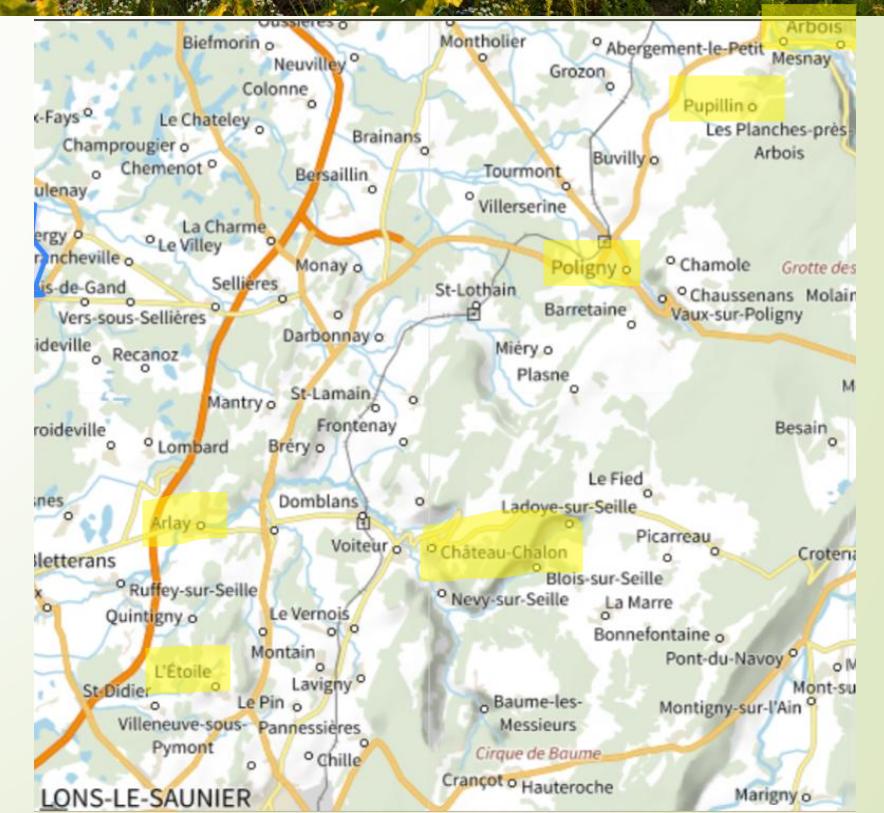
► Rouges

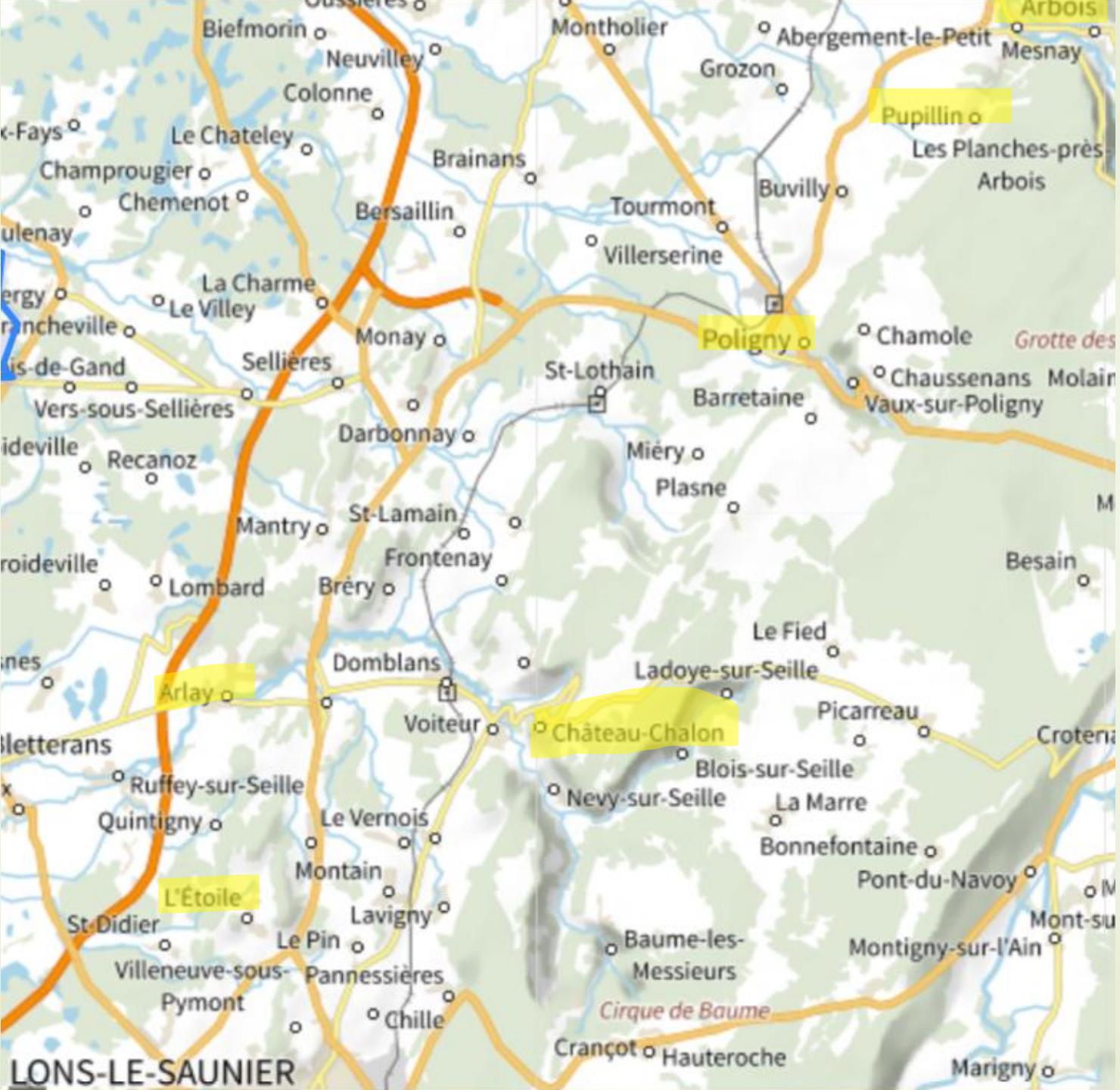
- Poulsard (ploppard) 20%
 - Terres marneuses et argileuses
 - Vins légers et aromatiques
- Trousseau 5%
 - Sols graveleux chauds
 - Vins plus corsés
 - Grande garde
- Pinot noir 8%
 - Souvent en assemblage



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

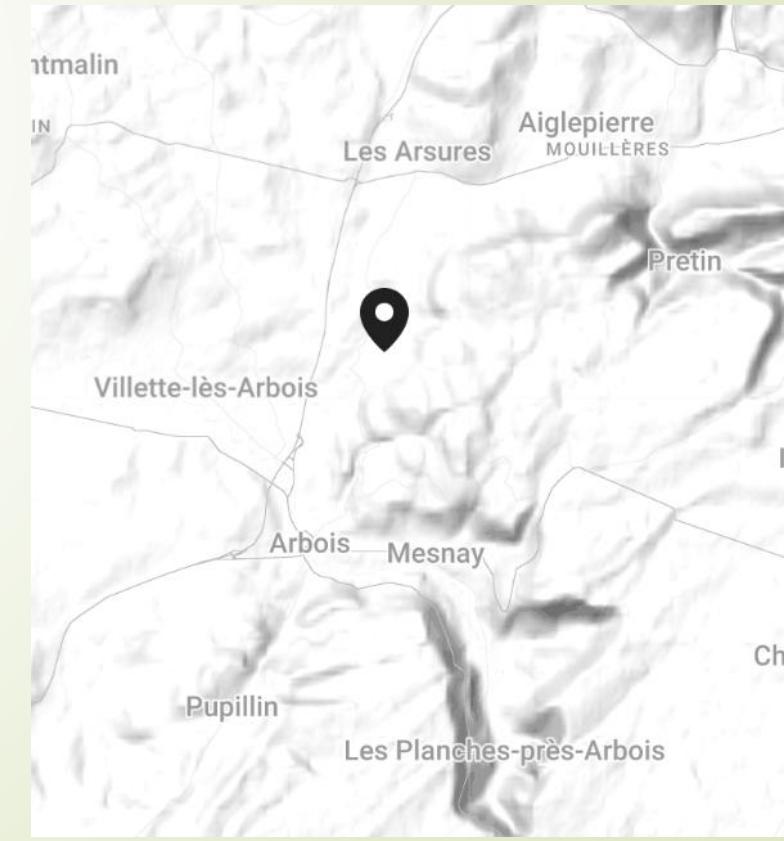




LONS-LE-SAUNIER

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)





Les Rouges

Brouille Ménage – Ploussard 2022 22 €

Arbois FUMEY CHATELIN

- ▶ 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 croute qui protège le vin d'une oxydation trop forte



Savagnin ouillé 2023

Arbois FUMEY CHATELIN

22 €

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



Savagnin sous voile 2019 Arbois FUMEY CHATELIN

28 €

- ▶ Vielles 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

