

AOC CÔTES DU JURA

Vitrine de
tout un terroir

..... P.4



AOC CHÂTEAU-CHALON

La magie opère
aussi en dehors
du verre

..... P.8



AOC L'ÉTOILE

Une Anglaise
parle Jura

..... P.10



AOC FÉDÉRATRICES

Macvin, Crémant
et Marc du Jura
unifient le Vignoble

..... P.12



2016 - N°2

CARACTERES Jura

Le magazine touristique d'un Vignoble d'exception



AOC ARBOIS

Bienvenue au cœur
de la première AOC
de France ! P.6-7





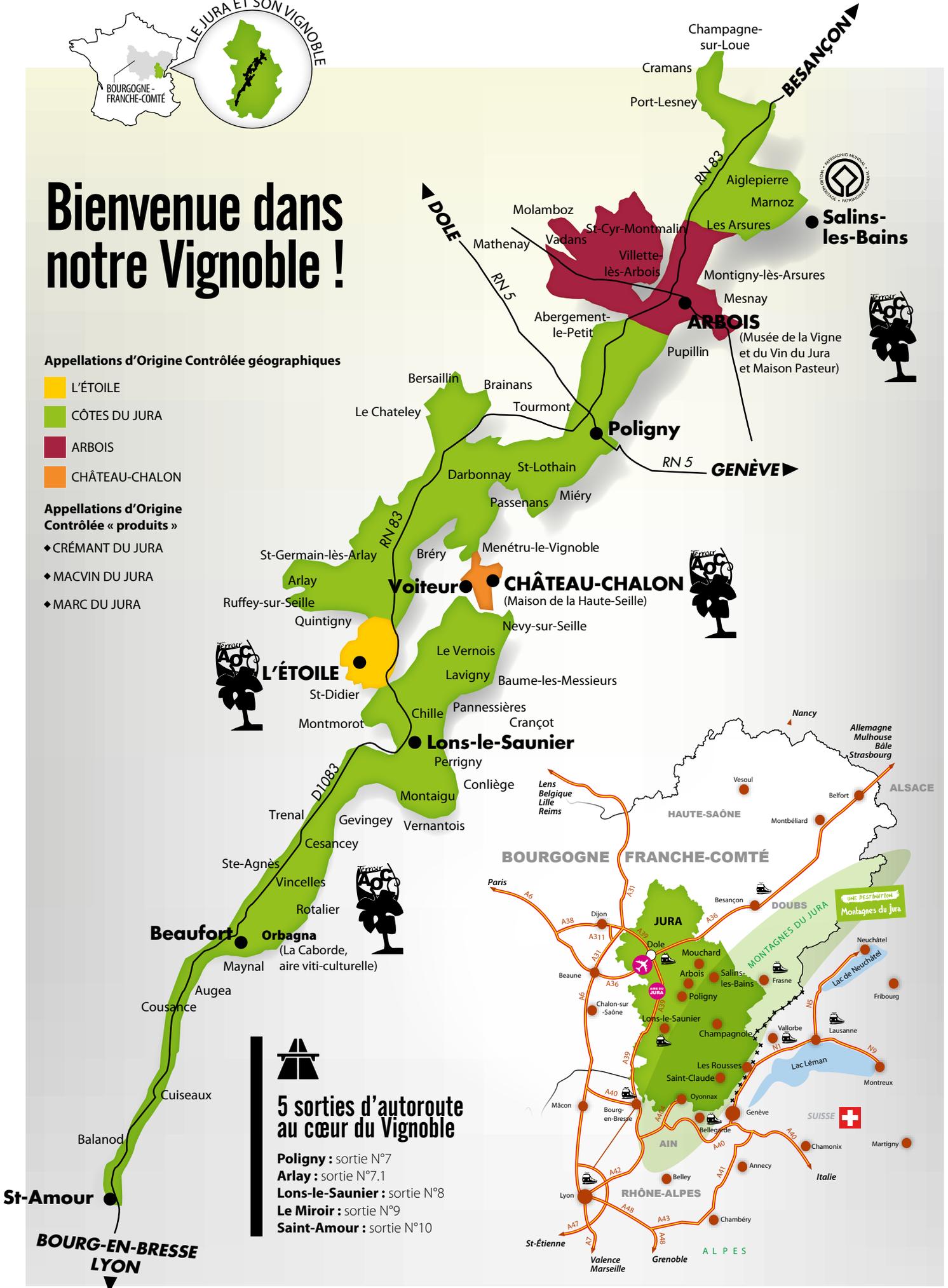
Bienvenue dans notre Vignoble !

Appellations d'Origine Contrôlée géographiques

- L'ÉTOILE
- CÔTES DU JURA
- ARBOIS
- CHÂTEAU-CHALON

Appellations d'Origine Contrôlée « produits »

- ◆ CRÉMANT DU JURA
- ◆ MACVIN DU JURA
- ◆ MARC DU JURA



5 sorties d'autoroute au cœur du Vignoble

- Poligny :** sortie N°7
- Arlay :** sortie N°7.1
- Lons-le-Saunier :** sortie N°8
- Le Miroir :** sortie N°9
- Saint-Amour :** sortie N°10

ENTRE LES VIGNES

C'est en 1936, le 15 mai pour être exact, que les premières AOC vinicoles françaises voyaient le jour. Et en haut de cette liste figurait la bien nommée Arbois ! Depuis, quatre-vingt années se sont écoulées et d'autres Appellations d'Origine ont vu le jour. À l'occasion de ce quatre-vingtième anniversaire, nous n'avons pas résisté à la tentation de réaliser ce deuxième numéro du magazine **Caractères Jura** autour de ces AOC qui font la fierté et l'identité de tout un Vignoble. Ce n'est pas le jurassien Jean-Charles Arnaud, Président de l'Institut National des Appellations d'Origine et affineur de Comté, qui vous dira le contraire ! Et puis nul besoin d'être originaire du Jura pour apprécier tous ses trésors. Les quelques personnalités qui nous livrent leur vécu jurassien au fil de ces pages le prouvent très bien. À vous de découvrir ce Vignoble d'exception à travers vos pérégrinations !

Les 80 ans de l'AOC Arbois sont une belle occasion de partir à la rencontre de tout ce qui fait l'identité de ce terroir riche en caractères

Sommaire

P.2 } Tour d'horizon du territoire :
Une région, un département, un Vignoble.

P.4-5 } AOC Côtes du Jura :
Une AOC aux mille tonalités, Salins-les-Bains, ses thermes et ses salines, des escapades tonifiantes...

P.6-7 } AOC Arbois :
Une AOC pionnière, un sommelier et le Jura, le pays de Pasteur, des idées de (bonnes) virées gourmandes...

P.8-9 } AOC Château-Chalon :
Une AOC légendaire, deux villages de charme et de caractère, des paysages qui ne manquent pas de relief, des accords gourmands...

P.10-11 } AOC L'Étoile :
Une AOC brillante au cœur d'un Vignoble fier de ses origines, des châteaux qui s'emparent de vous, une anglaise qui met l'accent sur le Jura...

P.12-13 } AOC fédératrices :
Crémant, Macvin et Marc du Jura, trois AOC produits pour renforcer les liens, un Sud-Revermont aussi mystérieux qu'envoûtant, le témoignage du Président du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura...

P.14-15 } Événements à vivre
dans le Vignoble et le reste du Jura tout au long de l'année.



AOC CÔTES DU JURA



Reflet d'un terroir aux mille contrastes

Présente du nord au sud du Vignoble, cette appellation se distingue par une grande diversité de terroirs. Il en ressort des vins pluriels et singuliers.



La diversité de tout un Vignoble

Son décret remonte au 31 juillet 1937. Son territoire, lui, va très loin et englobe une grande partie du Vignoble jurassien. S'étirant sur la bande de 80 km qui forme le Revermont, l'AOC Côtes du Jura est présente du nord au sud du Vignoble sur 650 ha. Arlay, Beaufort, Buvilly, Passenans, Poligny, Voiteur... on dénombre une centaine de communes et autant de microclimats ! L'ensemble des cinq cépages jurassiens y sont cultivés pour produire l'intégralité de la gamme des vins du Jura : rouges, blancs, vin Jaune, vin de Paille, Macvin du Jura, Crémant du Jura et Marc du Jura.

2^e appellation jurassienne en volume de production



Des blancs tout en nuances

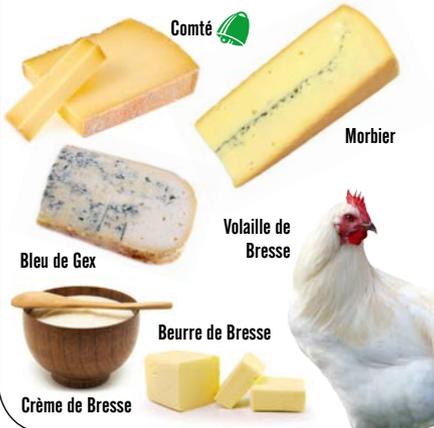
Soyons clairs, le blanc règne en maître sur l'AOC Côtes du Jura. Des deux seuls cépages Savagnin et Chardonnay, les vigneron font naître pléthore de variations aromatiques. D'abord par l'inimitable alchimie entre le sol et le fruit : l'endémique Savagnin s'épanouit lentement dans les marnes colorées tandis que le très répandu Chardonnay donne le meilleur de lui-même... partout. Vient ensuite la vinification. Avec « ouillage », le vigneron remplit son fût à mesure que le vin s'évapore : c'est le blanc floral, fin, élégant et minéral. Sans « ouillage », l'oxydation naturelle de l'air fait son œuvre : c'est le blanc tradition, avec un caractère puissant, typique du terroir jurassien. Les blancs floraux sont majoritairement issus de Chardonnay (ou Savagnin ouillé) quand les traditions s'en remettent plus souvent à l'association Chardonnay / Savagnin (ou Savagnin seul) selon des proportions propres à chaque vigneron : ils élargissent alors la palette des arômes.



À LA LOUPE

Les autres AOC du Jura

En plus des 7 AOC viticoles, le département du Jura compte 2 AOC avicoles et 3 fromagères auxquelles se sont ajoutées récemment les crème et beurre de Bresse. Miam !



PAROLE DE...

Dominique Hutin

Journaliste, chroniqueur vin pour l'émission « On va déguster » sur France Inter



Dans une cave jurassienne, la sensation d'être dissimulé aux yeux du reste du monde et d'être au centre de l'univers.

Votre « histoire » jurassienne ?

Ma culture du vin était en construction et j'étais déjà épuisé par la litanie des vins formatés. Les vins du Jura m'offraient la promesse de dépaysements gustatifs. Ces vins confidentiels portaient en eux un frisson, celui d'avoir l'impression d'être un découvreur. Bizarrement, cet étonnement continue d'opérer.

Votre première rencontre avec un Jura ?

Les 80's finissantes, un « Jaune » dont l'origine s'est diluée avec mes souvenirs m'a barré le chemin. Un choc suffisamment désarçonnant pour que je ne sache si je devais loger cet univers nouveau dans le registre du « j'aime ». Quinze centilitres plus tard, je n'avais pas encore intégré que j'avais été harponné par un registre sensoriel qui allait colorer trente ans de dégustation.

Votre Côtes du Jura, comment l'appréciez-vous le plus ?

Une formule aussi magique qu'infaillible : Savagnin non ouillé + huîtres du Cotentin + amandes grillées + lamelles de « Jamón ibérico de bellota ».

À ceux qui ne connaissent pas le Jura, vous répondez quoi ?

Qu'ils ont raté la première partie de leur vie (rires).

S'il ne devait y avoir qu'une chose à retenir du Vignoble jurassien ?

Qu'il s'agit d'un univers sensible pétri de sensations fortes, porté par une jeune génération qui renouvelle les codes et dont on parlera longtemps.

lapetitehistoire

LA SALINE CLASSÉE DE SALINS-LES-BAINS

Reliée à la Saline Royale d'Arc-et-Senans par deux saumoducs de 21 km, la Grande Saline de Salins-les-Bains est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2009. Le musée du sel y a ouvert ses portes la même année.





 **escapade**

WEEK-END BIEN-ÊTRE ET SPA DANS LE JURA

à partir de **96 €** **Par pers. (base 2 adultes par chambre) 2 jours / 1 nuit**
Validité : du 02/01 au 31/12/2016

À Salins-les-Bains ou à Lons-le-Saunier : deux villes thermales pour profiter des eaux naturellement salées du Jura. Ne reste plus qu'à choisir votre séjour. Il comprend l'hébergement en hôtel ** ou ***, le petit-déjeuner et l'après-midi aux thermes avec trois soins et l'accès à l'espace relaxation (peignoir et serviette fournis). **Plus d'infos sur www.jura-tourism.com rubriques séjourner, week-ends et séjours.**

 Thermes à Salins-les-Bains et Lons-le-Saunier



L'eau, le sel, la vigne

Cure de jouvence pour les thermes de Salins

Riches en oligoéléments, les eaux thermales salinoises font partie des plus salées d'Europe. Depuis le XIX^e siècle, les curistes viennent de loin pour profiter de leurs vertus thérapeutiques. À partir de cet automne, un tout nouvel établissement leur ouvrira ses portes. Nichées sur les

hauteurs de la ville dans un cadre verdoyant, ces nouvelles installations ultra-modernes s'épanouiront sur près de 3 800 m² dont 2 700 de plateau technique et d'espace spa/relaxation. Si l'orientation médicale du site demeure inchangée, la dimension bien-être sera renforcée avec des ateliers et des soins thématiques centrés sur la remise en forme, la beauté, le bien-vieillir... Un espace ludique fera aussi son apparition, notamment avec deux saunas, un hammam, un bassin à jets ou encore une rivière à contre-courant.

On se délasse à Lons

À 45 km de Salins-les-Bains, au cœur du Vignoble, les thermes de Lons-le-Saunier n'ont rien perdu de leur forme... malgré quelques 120 années d'activité. Saturées en chlorure de sodium, sulfureuses, bicarbonatées... les eaux salées de la source Lédonia n'en finissent pas de tonifier les curistes de tous âges et tous horizons dans un cadre enchanteur au cœur de la ville. Idéal pour terminer en pleine forme votre périple œnotouristique, ou le démarrer !

*Tout comme les vins,
les thermes tirent
eux aussi profit de la richesse
des sols jurassiens*



MÉMO Les blancs côté AOC



Avec plus de 50 % de la production, les blancs tranquilles* sont présents sur tout le territoire d'appellation.

Les quatre AOC géographiques que compte le Vignoble jurassien proposent toutes des vins blancs : l'AOC Arbois, l'AOC Côtes du Jura, l'AOC L'Étoile et l'AOC Château-Chalon. À noter que cette dernière produit exclusivement du vin Jaune, membre à part entière de la famille des blancs.

* se dit des vins non effervescents

AOC

A R B O I S



L'appellation pionnière

Ce n'est pas un hasard si Arbois est la capitale des vins du Jura. Cette appellation à la renommée mondiale cristallise l'engagement de jurassiens passionnés qui font du vin une intarissable source d'inspiration.



Arbois, précurseur de l'AOC

En 1906, les vignerons d'Arbois étaient à l'initiative de la création du Certificat d'Origine pour protéger leurs vins des nombreuses fraudes. Précurseurs de l'AOC, le 15 mai 1936, ils faisaient partie des premières AOC viticoles de France au côté de Cassis, Châteauneuf-du-Pape, Monbazillac et Tavel. Garante d'un savoir-faire local ancestral, l'AOC impose le respect d'un cahier des charges rigoureux contrôlé par le producteur, l'organisme de gestion de l'appellation et un organisme certificateur. On ne plaisante pas avec l'AOC, mais on peut la célébrer ! Ce sera évidemment le cas pour les 80 ans de l'AOC Arbois.



Le Certificat d'Origine d'Arbois, 1906.



L'appellation Arbois regroupe l'ensemble de la gamme des vins du Jura



À LA LOUPE

Le Biou bientôt à l'UNESCO ?

En 2015, le ministère de la Culture français a retenu le Biou d'Arbois en vue d'une inscription au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité. Cérémonie ancestrale d'offrande des prémices de la récolte à Saint-Just, le Biou prend la forme d'une énorme grappe de raisin. Il est désormais associé à une cérémonie patriotique symbolisée par une couronne de raisins marquant l'anniversaire de la libération d'Arbois en 1944. Cette fête traditionnelle s'achève par un apéritif convivial partagé par les vignerons de l'AOC Arbois.

Cette année ce sera le 4 septembre. À noter que le Biou est également fêté à Montholier, Vadans, Pupillin et Villette-lès-Arbois

Un label pour se faire la belle

Autre forme de reconnaissance et gage de plaisir, la marque Vignobles & Découvertes. Accordée par les ministères de l'Agriculture et du Tourisme aux destinations proposant une offre œnotouristique complète (patrimoine, hébergements deux étoiles minimum, caveau de dégustation...), cette marque trône fièrement chez plus de 150 professionnels du Vignoble jurassien. Elle regroupe de multiples activités tels que caveaux, hébergements, restaurants, sites patrimoniaux remarquables, événements, activités... Leur point commun : une sensibilité à l'univers du vin et du goût et

l'envie de vous faire découvrir le Revermont. Si le Vignoble jurassien n'était pas aussi beau, vous pourriez essayer et aller les yeux fermés ! Plus d'infos : www.vignoble-jura.fr



PAROLE DE...

Arnaud Bardary

Master Sommelier chez Gordon Ramsay à Londres



Un petit Vignoble, peu d'appellations et une extraordinaire diversité...

Vos liens avec le Jura ?

Une partie de ma famille est jurassienne. Mes grands-parents maternels avaient une maison secondaire sur Menétru-le-Vignoble, juste en face de Château-Chalon. Quand j'étais enfant, je passais un mois en vacances là-bas. Maintenant, avec mon travail, j'essaie de revenir une fois par an. À l'occasion de la Percée du vin Jaune !

Votre première rencontre avec un Arbois ?

Arbois fait partie des premiers Vignobles que j'ai découverts. C'était lors de la visite d'un domaine. Aujourd'hui, dans la cave du restaurant Maze, j'ai un Trousseau et un Poulsard d'Arbois ! Mais plutôt que de creuser une appellation particulière, je préfère travailler sur l'amplitude du Vignoble. On pourrait en mettre davantage à la carte tant les vins du Jura sont différents les uns des autres.

À ceux qui ne connaissent pas le Jura, vous répondez quoi ?

Qu'ils doivent goûter ! Même si les vins du Jura profitent d'un boom énorme à Londres ou à New York, ils sont encore méconnus. J'aime les présenter en dégustation à l'aveugle, expliquer comment travaillent les vignerons... les amateurs sont souvent très surpris.

S'il ne devait y avoir qu'une chose à retenir du Vignoble jurassien ?

Le type oxydé des blancs demeure l'identité du Jura. Mais le vin du Jura, c'est bien plus que cela. C'est un Vignoble d'une grande diversité où l'on trouve de nombreuses méthodes de vinification, des plus traditionnelles à celles privilégiant la biodynamie... Tout cela donne des vins impressionnants.

COUP D'ŒIL



Le Vignoble à votre porte

Récemment labellisés Vignobles & Découvertes, ces hébergements ne sont qu'une petite sélection. Découvrez en d'autres sur www.jura-tourism.com rubrique séjourner.

- L'Entre-Cœur à Menétru-le-Vignoble
- Au pied des Vignes à Menétru-le-Vignoble
- La Tour Charlemagne à Château-Chalon
- La Maison Salines à Salins-les-Bains

Aux origines de Pasteur

De la maison natale...

Comment évoquer Arbois sans parler de Pasteur ? Mais s'arrêter à la seule capitale du Vignoble jurassien serait précipiter le plaisir de la découverte. Il faut d'abord aller à Dole au bord du canal des Tanneurs. Là, vous y découvrirez la maison natale de celui qui allait, entre autres, être considéré comme le père de l'œnologie moderne. Aujourd'hui reconvertie en musée, elle retrace l'œuvre du scientifique dans un parcours ludique ponctué d'ateliers et d'expositions thématiques. Vaccin contre la rage, étude des cristaux, maladies du ver à soie, fermentation du vin et de la bière... les sujets de prédilection de Pasteur n'ont jamais été aussi accessibles.



*Bienvenue à Arbois,
terre de pionniers !*



... à la maison de toute une vie

Quittons Dole pour nous arrêter au bord de la Cuisance à Arbois. C'est ici, dans l'ancien atelier de son père tanneur, que Pasteur choisira d'établir son pied-à-terre après y avoir passé son enfance. Remarquablement conservée, cette bâtisse vous offre une immersion totale dans la vie intime et scientifique de l'homme. Entrez dans son laboratoire privé. Il contient encore de nombreux instruments, cahiers, flacons... comme si le chercheur les avait laissés là quelques minutes auparavant. Dole, Arbois mais aussi Villers-Farlay, Aiglepierre, sans oublier sa vigne expérimentale de Montigny-lès-Arsures où il travailla sur les fermentations... la terre de Louis Pasteur mériterait elle aussi une appellation d'origine tant elle retrace fidèlement la vie du savant jurassien. À l'image du circuit Pasteur à Arbois, jalonné de repères rappelant la vie et l'œuvre du savant à travers sa ville (collège, cimetière, laboratoires, caves...).

Plus d'infos : www.terredelouispasteur.fr



MÉMO Les rouges côté AOC

Les vins rouges jurassiens sont produits sur deux des quatre AOC géographiques que compte le Vignoble.



Les rouges du Jura sont très présents en AOC Arbois, contribuant grandement à la renommée de l'appellation. Pas surprenant que la commune voisine de Pupillin soit la « capitale mondiale » du Ploussard et celle de Montigny-lès-Arsures la capitale du Trousseau ! Deux cépages rouges typiquement jurassiens également cultivés aux côtés du Pinot noir sous l'appellation Côtes du Jura.



Cascade de Tufs
Les Planches-Près-Arbois



escapade

**FLÂNERIE GOURMANDE
DANS LE VIGNOBLE DU JURA**

à partir de

154 €

Par pers. (base 2 adultes par chambre) 3 jours / 2 nuits
Validité : toute l'année 2016

Un séjour d'excellence dans le Vignoble du Jura pour se régaler les yeux comme les papilles. Partez à la découverte des vins, des villes et villages de caractère au gré d'un parcours d'épicurien ponctué de repas gastronomiques avec nuits en chambre d'hôtes de charme.
Plus d'infos sur www.jura-tourism.com
rubriques séjourner, week-ends et séjours.

AOC CHÂTEAU-CHALON



Excellence et quintessence

Que ce soit par le nectar qu'elle donne à boire ou les paysages qu'elle donne à voir, cette appellation prouve ici que la magie existe.



PAROLE DE...
Elie Sclafer
Hôtelier-restaurateur, Président des Logis du Jura



La gastronomie, la nature, la découverte, le plaisir d'accueillir, c'est d'abord ça le Jura !

Vos liens avec le Jura ?

Je suis né dans le Berry. Mes liens avec le Jura remontent à l'hiver 74. C'était dans la station des Rousses. Un emploi de cuisinier saisonnier m'a poussé dans ce département que je n'ai plus quitté depuis ! C'est une magnifique région qu'aujourd'hui, j'ai bonheur à faire connaître à travers sa gastronomie et ses vins à mes clients, mes amis...

Votre premier Château-Chalon ?

C'était en 1975, à l'occasion d'une visite familiale chez un vigneron... Ça a été un véritable choc. J'ai immédiatement senti que j'avais affaire à un grand vin, à quelque chose d'exceptionnel. Je ressens encore cette puissance en bouche, au nez... C'est gravé en moi !

Votre façon préférée de le déguster ?

Le plus simplement du monde : avec un joli morceau de Comté, des noix et des amis !

Ce qu'il y a de plus grand dans ce petit Vignoble ?

Sa diversité, sa qualité... Le Jura représente environ 80% de notre carte des vins ! Il est également très présent dans nos plats, que ce soit des desserts avec du Macvin ou du vin de Paille ou bien des poissons à base de blancs. L'une de nos spécialités, la grosse truite du moulin au vin Jaune, est un des classiques de notre carte. En matière de tradition ou d'audace, le Jura regorge de pépites !

S'il ne devait y avoir qu'une chose à retenir du Vignoble jurassien ?

Sans hésiter je citerais ses vigneronns qui s'évertuent à produire des vins d'exception. Génération après génération, ils ne cessent de faire des merveilles.



Villages habités par la grâce

Classés parmi les Plus Beaux Villages de France, Château-Chalon et Baume-les-Messieurs font figure de joyaux du Revermont. Le premier, perché à 450 m sur son éperon rocheux trône fièrement au-dessus du Vignoble donnant naissance à l'un des meilleurs crus du monde : le vin Jaune. Les vestiges du château du IX^e siècle, l'abbaye bénédictine ou encore l'église romane transportent le visiteur. Baume-les-Messieurs va encore plus loin. Immenses falaises et belvédères, profondes grottes et lacs souterrains, cascades majestueuses, abbaye impériale... on comprend mieux pourquoi ce

Le vin Jaune existe sur les 4 AOC géographiques. Mais seul Château-Chalon le produit exclusivement

concentré de merveilles a inspiré le directeur artistique du Seigneur des anneaux !

Retour sur les reculées

Emblème géologique du Vignoble jurassien, les reculées calcaires sont des vallées d'effondrement étroites et profondes surplombées par d'impressionnantes parois verticales. Ces vallées se terminent en culs-de-sac au fond desquels on trouve une grotte ou un réseau souterrain d'où sort une résurgence, point de départ d'un cours d'eau. Lézardant le Revermont par dizaines, les reculées peuvent atteindre 200 m de profondeur sur une longueur proche de 10 km comme c'est le cas pour celle de Baume-les-Messieurs, site naturel classé et incontournable.



COUP D'ŒIL À vous clouer le bec !

Surplombant le site remarquable de la reculée de Baume-les-Messieurs, un parc dédié aux rapaces vous propose des spectacles d'oiseaux en vol ainsi qu'un parcours découverte vous présentant la faune et la flore jurassiennes. **Plus d'infos :**

www.jurafaune.org





Baume-les-Messieurs

escapade
JURA - BOURGOGNE : ITINÉRAIRE DES GRANDS VINS
 à partir de **269 €** **Par pers. (base double)**
 3 jours / 2 nuits
 Validité : toute l'année 2016

Arbois, Meursault, Château-Chalon, Beaune... découvrez les sites phares et les spécialités gastronomiques de ces deux vignobles voisins et pourtant bien différents. Villages de caractère, paysages bucoliques, repas chez un chef étoilé, dégustations en cave... ne choisissez plus entre Jura et Bourgogne !
 Plus d'infos sur www.jura-tourism.com
 rubriques séjourner, week-ends et séjours.



Cascade de Baume-les-Messieurs



Les 4 Lacs



Lac de Vouglans



Menétrü-le-Vignoble



Abbaye de Baume-les-Messieurs

l'idéerécette!

Mousse de foie de volaille au vin Jaune

Recette de Betty Nevers

Pour 10 pers.

- 500 g de foie de volaille
- 250 g de beurre fin
- sel, poivre
- vin blanc tradition du Jura
- 6 cuillères à soupe de vin Jaune

- Saler, poivrer et faire cuire à feu doux les foies baignant dans le vin blanc environ 20 mn (les foies ne sont pas roses à l'intérieur).
- Éliminer le jus de cuisson.
- Mouliner très fin jusqu'à avoir l'aspect de pâte à modeler.
- Laisser refroidir puis ajouter 250 g de beurre préalablement sorti du réfrigérateur. Malaxer beurre et foie en ajoutant le vin Jaune.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Saler et poivrer suffisamment.
- Garnir l'intérieur d'un moule à cake de papier d'aluminium et verser le mélange. Laisser refroidir une journée au réfrigérateur.
- Servir en tranches fines. Vous pouvez décorer le plat de gelée parfumée au vin Jaune.

Vins patients

Le Jaune, ou l'or du Jura

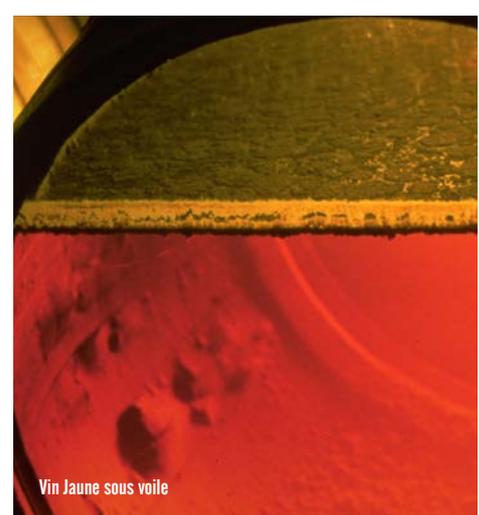
Il s'en passe des choses dans un tonneau ! Les fûts en chêne où le Savagnin se transforme en vin Jaune le savent bien. Là, sous l'effet naturel de l'évaporation, un voile de levure se crée. Il va protéger le vin de l'air, le nourrir pendant six longues années et trois mois, minimum. Aucune intervention extérieure n'est tolérée :

La Percée du vin Jaune, première manifestation viticole et œnotouristique de France

ni soutirage, ni ouillage. Alors le divin nectar pourra laisser s'échapper l'extraordinaire complexité de ses arômes. La bouteille de vin Jaune, le Clavelin, contient 62 cl, soit ce qu'il reste d'un litre de Savagnin après évaporation. Ce qui manque s'appelle « la part des anges ».

Le Paille, l'autre élixir

Dans cette élégante bouteille de 37,5 cl, tout n'est que douceur et volupté. Après trois mois d'une lente déshydratation souvent sur un lit de paille ou suspendues, les plus belles grappes de Chardonnay, Savagnin, Poulsard et Trousseau sont pressées. Le moût obtenu fermente lentement puis vieillit trois ans en fût avant de devenir cet inimitable vin liquoreux, parfait pour ensorceler foies gras et desserts. Contrairement à l'AOC Château-Chalon qui ne produit que du vin Jaune, le vin de Paille se retrouve sur les aires d'AOC Côtes du Jura, Arbois et L'Étoile.



Vin Jaune sous voile

AOC



L'ÉTOILE

Quand le Vignoble fait la star

Le Vignoble jurassien est fier de ses trésors. À l'image de l'Étoile, ses vins, ses hommes, son histoire brillent aux yeux du monde.



Être et rester au firmament

Avant même l'obtention de son AOC en 1937, le Vignoble de l'Étoile était déjà reconnu pour ses blancs et tout particulièrement ses Chardonnay. Aujourd'hui encore, cette expression si typique empreinte de minéralité et d'élégance confère à ses vins un charme inimitable. Des 80 ha de ce terroir de marne et de calcaire, les vigneronns de l'AOC l'Étoile tirent le meilleur des cépages blancs que sont le Chardonnay et le Savagnin. Vinifié en blanc, le Poulsard donne également droit à l'appellation, essentiellement pour apporter un fruité singulier aux vins de Paille. Soyez-en sûrs : le petit syndicat en charge de cette AOC veille aux grains !

Ici, aux côtés des vins Jaune et de Paille, le Chardonnay et les blancs rayonnent



L'AOC sur le devant de la scène

La filière viticole n'est pas du genre à se reposer sur ses feuilles de vignes lorsqu'il s'agit de faire briller son Vignoble. Histoire de taper dans l'œil des automobilistes et de bien identifier les différents territoires d'AOC, des signalétiques sculpturales ont été mises en place. Porté par le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura avec le soutien du Conseil départemental et le Pays du Revermont (financement européen Leader), le projet a été réalisé par des créateurs 100 % jurassiens (Numéro 119 pour le design et Ekinox pour la fabrication et la pose). Ces sculptures d'acier sont disposées en douze points différents du Vignoble. Impossible de les rater !



PAROLE DE...

Wink Lorch

Auteure britannique de Jura wine



Le village de l'Étoile entouré de ses cinq coteaux de vignes est un vrai bijou...

Vos liens avec le Jura ?

Pendant plus de quinze ans, mon métier de journaliste m'a conduit à travers la région pour écrire sur les vins du Jura. J'y ai rencontré plus de cent vigneronns ! En 2014, j'ai décidé d'éditer mon propre livre sur ce Vignoble. Aujourd'hui, il est acheté par des amateurs et pros de quarante pays à travers le monde.

Votre première rencontre avec un Étoile ?

C'était il y a vingt ans, dans le magasin de l'Aire du Jura, sur l'autoroute A39. J'avais quitté Londres pour me rendre dans mon chalet en Haute-Savoie. Je l'ai acheté par curiosité. Son originalité m'a immédiatement séduite. J'ai visité plusieurs fois le domaine du vigneron et j'ai compris pourquoi son Chardonnay était si unique dans le monde.

À ceux qui ne connaissent pas le Jura, vous répondez quoi ?

Caché entre la Bourgogne et la Suisse, on découvre ici des paysages magnifiques, des petits villages qui en été fleurissent en tout beauté. L'accueil y est franc et généreux. Surtout, on peut profiter d'une cuisine de vrai terroir avec les fromages en tête et des vins authentiques riches d'une diversité énorme.

lapetitehistoire POURQUOI L'ÉTOILE ?

Avant d'être le nom d'une AOC, c'est celui d'un village. Certains disent que cela viendrait de la disposition en étoile des cinq collines environnantes. D'autres pensent que l'origine du nom vient des pentacrines, ces fossiles en forme d'étoile qu'on trouve dans les vignes.



*l'idéer*recette!

Montgolfière d'écrevisses aux morilles et au Savagnin



Recette d'Elie Sclafer, chef du restaurant Le Bois Gourmand

- 60 écrevisses
- 50 g de morilles sèches
- 200 g de feuilletage
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de carottes
- 100 g d'échalotes
- 10 g de concentré de tomate
- 1 l de crème fleurette
- 10 cl de Savagnin
- 5 cl de Marc du Jura
- thym frais
- huile d'olive

- Trempez les morilles dans l'eau fraîche, lavez-les plusieurs fois et mettez-les à cuire dans l'eau légèrement salée pendant trois minutes.
- Décortiquez les queues et réservez-les.
- Taillez une brunoise de carottes et d'échalotes.
- Saisissez les carcasses d'écrevisses, ajoutez la brunoise et flambez au Marc du Jura.
- Ajoutez le vin blanc, la crème et le concentré de tomate.
- Laissez cuire 20 minutes puis filtrez et réservez.

- Garnissez les cassolettes avec les morilles et les queues d'écrevisses.
- Ajoutez le coulis.
- Détaillez des disques de feuilletage une fois et demi plus grands que les cassolettes et badigeonnez avec du jaune d'œuf.
- Disposez les disques sur les cassolettes, enfournez-les à 180 degrés.
- Laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Cœur de vieilles pierres

Le Revermont, c'est aussi toute une grappe de châteaux ! Édifié au XVIII^e siècle sur les ruines d'une ancienne forteresse ayant appartenu au Prince d'Orange, celui d'Arlay peut se targuer d'être le plus ancien château-vignoble de France (21 ha d'AOC Côtes du Jura). Également en activité, le splendide château

de Frontenay. Autour de son donjon du XIV^e siècle, d'autres éléments vinrent se greffer au XVIII^e et XIX^e. La famille y demeure depuis plus de 500 ans, ce qui ne l'empêche pas d'héberger des groupes et d'y accueillir régulièrement toutes sortes d'événements.

Aussi animés, même s'ils ne sont plus habités, certains vestiges captivent. Le château de Chevreaux est de ceux-là. Construit au XII^e siècle puis détruit au XVII^e lorsque Français et Espagnols se disputaient la Franche-Comté, ses ruines revivent depuis le début des années 90 grâce aux actions menées par des bénévoles. Tout comme celles du château de Présilly, forteresse du début du XIII^e démantelée en 1673. Également en cours de restauration, ce qu'il reste du château d'Oliferne, perché à 800 m au-dessus de la vallée de l'Ain et du lac de Coiselet suffit à entretenir la magie des lieux. Un peu moins haut mais plus chanceux car complètement restauré, le château de Rosay termine ce bel hommage à la ténacité de l'homme.

Au détour des vignes, s'égrainent les témoignages d'une riche histoire



Apothicaire à Lons-le-Saunier



Thermes de Lons-le-Saunier



Arlay



Lac de Vouglans



escapade

VINS ET GASTRONOMIE DANS LE JURA

à partir de

243 €

Par pers. (base 2 pers. par chambre)

3 jours / 2 nuits - Validité : toute l'année 2016 (hors dimanche et lundi)

Imaginez : au cœur du Vignoble, un ancien Relais de Poste du XVII^e siècle restauré en hôtel***, une gastronomie inventive aux accents du Jura, des caves à trésors où le bio règne en maître, des villages bourrés de caractère... durant trois jours, Épicure, c'est vous.

Plus d'infos sur www.jura-tourism.com rubriques séjourner, week-ends et séjours.

AOC



FÉDÉRATRICES

La qualité, puissance trois

En plus des quatre AOC géographiques, le Vignoble jurassien se réunit autour de trois AOC produits. Du nord au sud du Revermont, la qualité est à l'unisson.



Macvin, la douce rigueur

C'est la première AOC produit des vins du Jura. Mais que de chemin parcouru depuis ce décret de novembre 1991 ! Mistelle issue d'un savant mélange datant du XIV^e siècle, le Macvin s'élabore désormais selon des méthodes bien précises. Exactement un tiers de Marc du Jura doit être ajouté pour stopper la fermentation du jus, lequel peut être issu des cinq cépages jurassiens. Le Macvin est ensuite

élevé pendant douze mois minimum en fût de chêne et doit impérativement titrer entre 16 et 22° s'il compte obtenir l'AOC. Blanc, parfois rouge, le Macvin du Jura se distingue par ses arômes confits de fruits cuits et ses notes épicées ou de miel.

D'exigeants cahiers des charges en commun

PAROLE DE...

Jean-Charles Tissot
Président du Comité
Interprofessionnel des Vins du Jura



L'AOC : un terroir, des hommes, des savoir-faire, des paysages... et des emplois non délocalisables !

L'AOC, quels acquis ?

Elle a permis de fédérer la totalité des producteurs sur des méthodes de production aussi précises que rigoureuses. Depuis 1936, l'AOC va au-delà de la seule protection du produit. Elle garantit une qualité en plus de l'origine. C'est un modèle vertueux tant pour les consommateurs que pour les producteurs dont nous sommes particulièrement fiers.

Pourquoi des AOC produits ?

Crémant, Macvin et maintenant Marc du Jura... ces produits sont désormais bien identifiés et très homogènes qualitativement. Ces appellations relèvent de la même logique de normalisation qualitative. Attention, on n'uniformise pas mais on contribue à clarifier l'offre produits ! D'ailleurs les consommateurs s'y sont bien retrouvés à en juger les bonnes progressions des ventes sur ces AOC produits, véritable ambassadrices du vignoble.

L'avenir dans le Vignoble ?

À l'image de la filière Comté, on veut prouver qu'il est possible de se développer sans dénaturer la qualité de nos produits, qu'on peut produire sur une plus grande surface en conservant cette authenticité qui rend notre Vignoble si unique. Ce sera le challenge des dix prochaines années. Les AOC doivent nous permettre de maîtriser quantitativement et qualitativement le développement du Vignoble Jurassien.



À LA LOUPE

L'avenir du Marc

Celui qu'on a appelé « chauffe-cœur » des siècles durant est certifié AOC depuis 2014. Le Marc du Jura peut être obtenu à partir des cinq cépages jurassiens à condition que le vigneron exploite au moins trois d'entre eux dont du Savagnin. Une fois fermenté, le jus est distillé deux fois puis vieilli en fût entre deux et cinq ans. 90 % de cet alcool puissant et parfumé sert à concevoir le Macvin, le reste est vendu en bouteille de 70 cl. **Tous les secrets de l'alambic sur www.blog-jura-vins.com/labc-sur-laoc-marc-du-jura/**



Sacré nom d'un crémant !

Depuis l'obtention de son appellation en 1995, le Crémant du Jura ne cesse de gagner du terrain. Remontant à la fin du XVIII^e siècle, sa méthode de fabrication consiste à effectuer une seconde fermentation en bouteille. Les cinq cépages jurassiens sont autorisés selon des proportions réglementées, qu'il soit blanc, rosé, brut ou demi-sec. Pour un blanc, le Chardonnay doit ainsi représenter 50 % minimum de la cuvée. Pour le rosé, cette proportion est dédiée aux Poulsard et Pinot noir. Son attaque franche, digne de son terroir, et son élégante finesse font du Crémant du Jura un vin capable de se frotter aux plus prestigieux vins effervescents.



METS ACCORDS...

Osez les mélanges

Réduit en caramel avec un foie gras, en accompagnement d'un melon bien frais et de jambon fumé du Haut-Doubs, mariné avec des raisins pour un cake, avec du chocolat... le Macvin n'est pas du genre sauvage. Il vous emballera aussi en cocktails sur www.blog-jura-vins.com à la rubrique inspirations gourmandes.





escapade

MYSTÉRIEUSE ET GOURMANDE BRESSE JURASSIENNE

à partir de

93 €

Par pers. (base 2 adultes)

3 jours / 2 nuits

Validité : toute l'année 2016

Étangs et étendues de forêts vous plongent dans une ambiance sauvage et inattendue : bienvenue en Bresse jurassienne ! Durant cette pause nature privilégiée en gîte ou chambre d'hôtes, vous découvrirez la gastronomie du terroir avec ses quatorze produits AOC fromagères, agricoles et viticoles. Plus d'infos sur www.jura-tourism.com rubriques séjourner, week-ends et séjours.



La Caborde à Orbagna



Nanc-lès-St-Amour



Cascades du Hérisson



Saint-Claude



Sud-Revermont et merveilles

Si ses formes détonnent avec celles tout en rondeur des raisins alentour, la Caborde d'Orbagna n'en est pas moins une digne ambassadrice du Vignoble. Son nom fait référence aux édifices de pierres sèches où s'abritaient jadis les vigneron. Et derrière l'architecture contemporaine, vous découvrirez un espace de dégustation dédié aux vins du Sud-Revermont ainsi que des expositions et toutes sortes d'animations valorisant le territoire et ses richesses. Après votre pause viti-culturelle, direction l'extrémité sud du Revermont pour visiter l'ancienne apothicairerie de Saint-Amour. Créée en 1822 et fermée en 1942, elle se distingue par son parfait état de conservation et la richesse de sa collection.

Tout un vignoble de pures découvertes



Prison de Saint-Amour

Quittons l'hôpital de Saint-Amour pour sa prison. Construit en 1741 suite à l'instauration de la justice des Gabelles, ce bâtiment servait à la fois d'auditoire et de prison. Logement du geôlier, chapelle, cour des prisonniers, salles de détention, cachot... évasion garantie ! Terminons la visite avec deux églises. Qu'il s'agisse de celle de Maynal, avec son clocher massif digne d'un château-fort ou de celle de Châtel, l'une des plus vieilles chapelles de Franche-Comté, toutes deux vous donneront foi en ce petit bout de Revermont.



Eglise de Maynal

MÉMO Les Crémants côté AOC



Produit sur tout le Vignoble, le Crémant représente aujourd'hui le quart de la production totale des AOC jurassiennes.

Le cahier des charges de l'appellation Crémant du Jura exige que les raisins soient vendangés à la main, transportés en caisses percées et pressurés en grappes entières.

VIGNOBLE EN FÊTE



Le Vignoble jurassien est le théâtre d'événements qui raviront les amateurs de vin... et tous les autres ! Gourmands, sportifs, curieux, festifs... vous allez déguster ces moments là !

✂ Festival « Chansons en fête »

Salins-les-Bains

Du 5 au 7 mai 2016

Ces artistes ne passent peut-être pas à la radio mais ils ont l'humour et la poésie à fleur de mots !

+ Office de Tourisme de Salins-les-Bains

🍷 Anniversaire de l'AOC Arbois

Arbois

14 mai 2016

Journée festive.

+ Office de Tourisme d'Arbois

🎭 Théâtre en cave

Arbois

Mai 2016

Théâtre de l'intime et de la confiance qui se déroule dans des caves.

L'occasion d'une proximité unique entre acteurs et spectateurs.

+ Office de Tourisme d'Arbois

🎵 Festival international d'orgues

Arbois

Du 10 juillet au 14 août 2016

Laissez-vous transporter par l'orgue de l'église Saint-Just d'Arbois, parmi les plus beaux de la région. Au programme : talents nouveaux ou confirmés et associations d'instruments parfois surprenantes.

+ Office de Tourisme d'Arbois

🎵 Salins en musique

Salins-les-Bains

13 et 14 juillet 2016

Des musiciens de notoriété internationale vous donnent rendez-vous pour un festival itinérant de musique de chambre entre Salins-les-Bains et Arbois.

+ Office de Tourisme de Salins-les-Bains

🎭 Festival de l'Edgar

Port-Lesney

Du 14 au 16 juillet 2016

Petit festival de musique conviviale organisé à l'hôtel restaurant du même nom.

+ Office de Tourisme d'Arbois



✂ Faites du Comté

Poligny

5 août 2016

La capitale du Comté fête le célèbre fromage jurassien autour d'ateliers découvertes et de dégustations couronnées par une fondue géante et dansante.

+ Office de Tourisme de Poligny

🍷 Tous dehors pour la Saint-Amour

Saint-Amour

6 et 7 août 2016

Depuis quatre ans, le jour de la Saint-Amour, comédiens, musiciens et jongleurs emballent les visiteurs le temps d'une soirée gourmande et colorée.

+ Office de Tourisme de Saint-Amour

🎵 L'entre deux

Domblans

27 août 2016

Tous les deux ans, Jazz à Frontenay fait résonner son groove. Mais rassurez-vous, entre deux, le jazz résonne tout de même !

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

🍷 Le Biou

4 septembre à Arbois,

18 septembre à Pupillin,

25 septembre à Vadans

Biou is beautiful ! Tous les ans, cette tradition enchante fidèles et curieux. Grappe géante composée des plus belles grappes de cépages rouges et blancs, le Biou symbolise un rituel vigneron ancestral.

Au-delà de la cérémonie, un événement incontournable !

+ Office de Tourisme d'Arbois



🎵 Festival de jazz du Sud-Revermont

Sud-Revermont

Du 7 au 9 octobre 2016

Cette 15^e édition ne déroge pas à la règle, avec des concerts de qualité répartis en plusieurs sites pour mieux explorer cette partie sud du Vignoble jurassien.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

🍷 Fête de la Saint-Martin

Orbagna

6 novembre 2016

Vivez une expérience œnologique fort sympathique dans la récente aire viti-culturelle : expositions, animations, dégustations et repas champêtres à la clé des champs !

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

🍷 Caves ouvertes en Sud-Revermont

De Gevingey à Saint-Amour

3 et 4 décembre 2016

Au pied des Montagnes du Jura, des villages vigneron nichés entre les falaises vous invitent à des instants de rencontres et de dégustations inoubliables.

+ Office de Tourisme de Saint-Amour

🍷 Festival de la BD

Cousance

10 et 11 décembre 2016

Si vous aimez les bulles et pas uniquement dans le Crémant du Jura, alors venez nombreux à cette 26^e édition de Causons Cases !

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura

🍷 Pressée du vin de Paille

Arlay

Janvier 2017*

Depuis 2008, la capitale du vin de Paille célèbre le précieux nectar à l'occasion d'une fête traditionnelle. Entre deux pressées réalisées en direct, les nombreux ateliers, dégustations et concerts réchaufferont l'atmosphère en ce frais mois de janvier.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura



🍷 Festival du film d'amour

Saint-Amour

Autour du 14 février

Un nom de village prédestiné pour accueillir ce qui est devenu une institution pour nombre de cinéphiles francs-comtois : le festival du film d'amour réunit depuis seize ans des milliers de spectateurs autour de belles rencontres avec des professionnels du cinéma aussi passionnés que passionnants.

+ Office de Tourisme Coteaux du Jura



🍷 Le nez dans le vert

Fin mars 2017

Le Vignoble du Jura passe au vert ! Une trentaine de vigneron bio jurassiens vous font découvrir le fruit de leur travail.

+ www.lenezdanslevert.com



Percée du vin Jaune Pause en 2017! Prochaine édition : 2018 à l'Étoile

C'est une percée dans toute la France ! Porté sur le devant de la scène par l'association des Ambassadeurs des Vins Jaunes, le plus emblématique des vins jurassiens attire les foules à l'occasion d'une fête d'envergure internationale où l'on vient déguster le vin Jaune dès sa sortie du tonneau. Les autres spécialités du vignoble ne sont jamais en reste, présentées par des dizaines de vigneron réunit pour l'occasion. Processions, concerts, théâtre de rue, conférences... viennent compléter le tableau et justifier un succès qui ne se dément pas année après année.

Plus d'infos : Ambassadeurs du vin Jaune
www.percée-du-vin-jaune.com





Festival Cirque et Fanfares à Dole



Festival de musique du Haut-Jura



La Transjurassienne

Ailleurs dans le Jura...

Les rendez-vous de l'Aventure
Lons-le-Saunier
31 mars au 2 avril 2016
Festival de l'Aventure

Trail des Reclées
Vignoble - 3 avril 2016
Trail

Le tour du Jura cycliste
Du 29 avril au 1^{er} mai 2016
Course par équipe - professionnels

Le Jura de haut en bas
5 mai 2016 - Randonnée VTT

Montée internationale du Mont Poupet
Salins-les-Bains - 15 mai 2016
Course à pied

Festival international Cirque et Fanfares
Dole - 14 et 15 mai 2016
Fête et concours de fanfares

Festival de musique du Haut-Jura
Saint-Claude
Du 5 au 24 juin 2016
Festival de musiques anciennes

Transju'trail
Haut-Jura - 4 et 5 juin 2016
Trail

Jumping international
Lons-le-Saunier
Du 9 au 12 juin 2016
Concours hippiques

Enduro VTT Jura by Julbo
Les Mousnières - Du 10 au 12 juin 2016
Course d'enduro VTT

Tram'jurassienne
Champagnole - 25 et 26 juin 2016
Randonnée pédestre, VTT et cyclo

Idéklic
Moirans-en-Montagne
Du 10 au 13 juillet 2016
Festival pour l'enfant

Un Tour en Terre du Jura (UTTJ)
Saint-Claude
Du 14 au 16 juillet 2016
Trail

Festival de Bouche à Oreille
Petite Montagne
Du 15 au 24 juillet 2016
Festival de musique

Départ du Tour de France
Moirans-en-Montagne
18 juillet 2016

Rando Raid VTT Quorum Scott
Du 18 au 22 juillet 2016
Raid VTT

L'Assaut des Remparts
Nozeroy - 24 juillet 2016
Fête médiévale

Rock'n horse
Courlans
Du 28 au 31 juillet 2016
Jumping à cheval

Les voies du sel
Du 12 au 15 août 2016
Randonnée VTT, pédestre, équestre

Festival No Logo
Fraisans - Du 12 au 14 août 2016
Festival de musiques reggae

Triathlon international de Vouglans
La Tour du Meix
20 et 21 août 2016

La Louis Pasteur
Dole - 28 août 2016
Course cyclo-sportive

La Forestière
Prémanon
17 et 18 septembre 2016
Randonnée VTT

Week-end gourmand du chat perché
Dole - Du 23 au 25 septembre 2016
Festival culinaire

Azimet Festival
La Pesse - 7 au 9 octobre 2016
Festival de musiques

Noël au Pays du jouet
Moirans-en-Montagne
Du 16 au 18 décembre 2016
Festival pour l'enfant

Coupe du monde de combiné nordique
Chaux-Neuve (25)
Mi-janvier 2017
Ski de fond - saut à ski

O'xyrace
Les Rousses - fin janvier 2017
Trail dans la neige

La Transjurassienne
Lamoura
2^e week-end de février 2017
Course de ski de fond

GTJ 200
Montagnes du Jura
Début mars 2017
Course de ski de fond très longue distance

** dates non confirmées sujettes à modification*

UN VIGNOBLE EN VIE C'EST AUSSI...

Des dégustations,
des balades dans les
vignes, des randonnées
gourmandes,
des rendez-vous
vignerons, des marchés
gourmands...

**Renseignez-vous auprès
des Offices de Tourisme**

Les Offices de Tourisme du Vignoble



Arbois Vignes & Villages, Pays de Louis Pasteur
Tél. : 03 84 66 55 50
otsi@arbois.com
<http://tourisme.arbois.com>

Poligny Comté de Grimont
Tél. : 03 84 37 24 21
tourisme.poligny@wanadoo.fr
www.poligny-tourisme.com

Salins-les-Bains
Tél. : 03 84 73 01 34
contact@salins-les-bains.com
www.salins-les-bains.com

Saint-Amour
Tél. : 03 84 48 76 69
tourisme@paysdesaintamour.fr
www.tourisme-paysdesaintamour.com

Coteaux du Jura
Tél. : 03 84 24 65 01
accueil@tourisme-coteaux-jura.com
www.tourisme-coteaux-jura.com
Bureau ouvert toute l'année (Lons-le-Saunier)
Antennes ouvertes pendant les vacances scolaires : Baume-les-Messieurs, Château-Chalon, Orbagna, Sellières, Voiteur



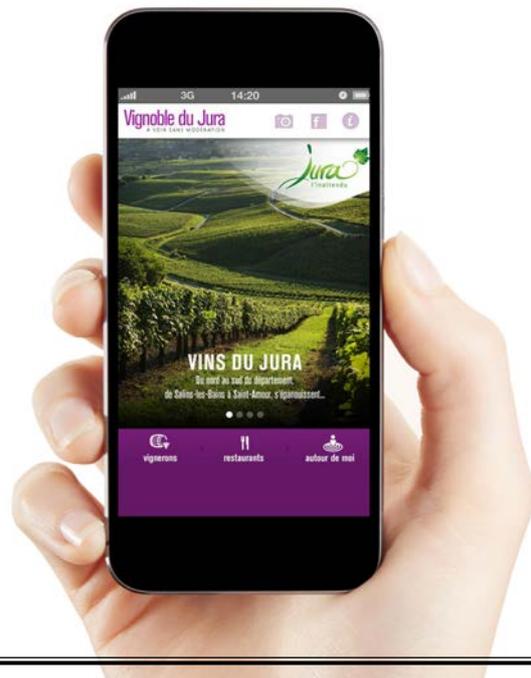
Tout le VIGNOBLE du Jura...

sur le bout des doigts

Tradition vinicole et nouvelles technologies ne sont pas incompatibles. La preuve avec l'application Vignoble du Jura. Gratuite, facile à utiliser, elle vous permet de trouver les vigneronns, les restaurants et toutes sortes d'infos utiles en fonction de votre localisation. Vous pouvez même y partager vos dégustations en photos. En voilà une appli utile !

Disponible sur
App Store

DISPONIBLE SUR
Google play



Comité Interprofessionnel des Vins du Jura

Château Pécauld
39600 Arbois
Tél. : 03 84 66 26 14
civj@jura-vins.com



www.jura-vins.com www.blog-jura-vins.com



Jura Tourisme

8, rue Louis Rousseau - CS 80458
39006 Lons-le-Saunier Cedex

Tél. 03 84 87 08 88

sejour@jura-tourism.com



www.jura-tourism.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Jura
Département

région BOURGOGNE
FRANCHE-COMTE

Pays
Revermont

l'Europe
s'engage
Franche-Comté
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Élevage
et du Développement Rural



Pays Lédonien
SCOT

Fonds Européen Agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

Vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA

Jura
Tourisme