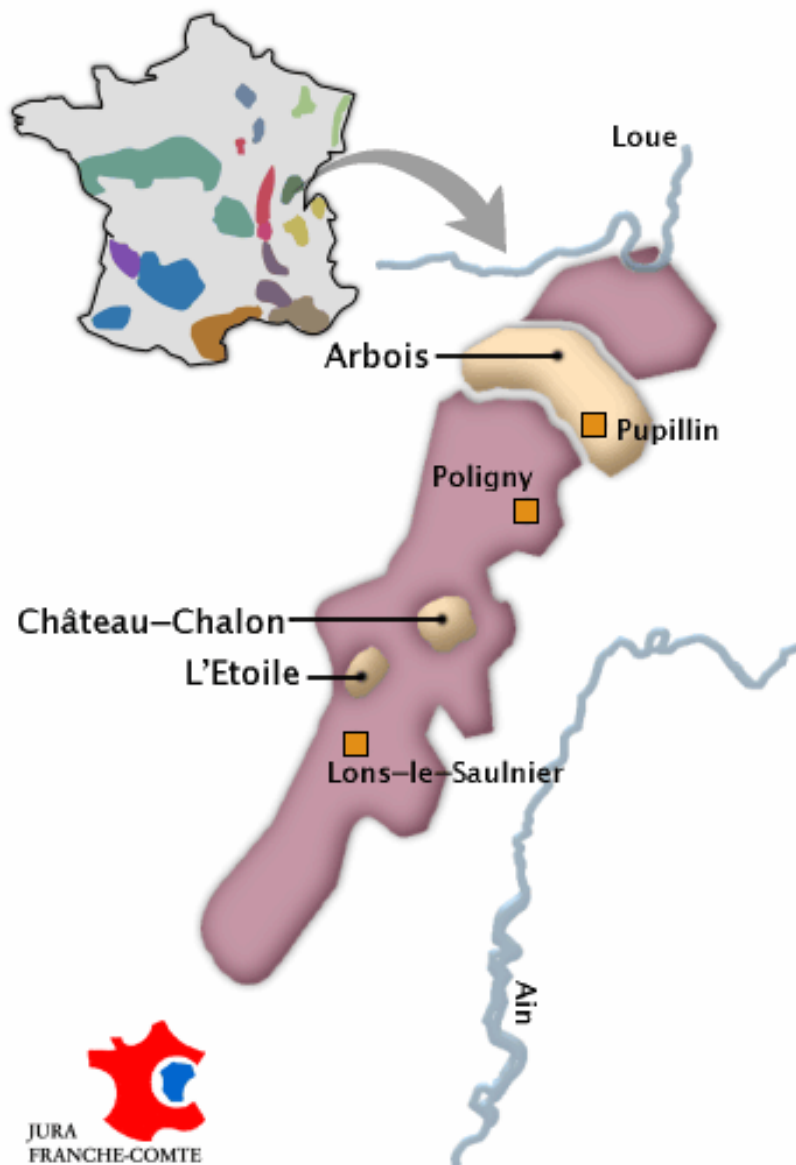


Titre de la leçon Les Vignobles	Contenu de la séance
------------------------------------	----------------------



La vigne de Pasteur : enfant du Jura, le grand savant **Louis Pasteur** vécut à Arbois dans la maison de son père qui exerçait le métier de tanneur, Pasteur resta très attaché à cette petite ville. Sur une vigne acquise en 3 parcelles en 1874, 1879, et 1892, il procéda à des travaux qui lui permirent d'étudier les mystères de la fermentation alcoolique. Les résultats de ses expériences apportèrent certes à la médecine un remède aux maladies infectieuses, mais ils sont aussi à l'origine de la science du vin et de l'oenologie.





1. Situation

Le vignoble du Jura s'étend sur 90 km de long et 12 km de large de Sallins au nord à Saint-Amour au sud sur le seul département du Jura.

2. Le climat

Le climat est semi-continentale. Les hivers sont rudes. Mais le temps clémente démarre dès les premiers jours du printemps pour donner des étés et des automnes particulièrement chauds. Les vendanges ne commencent guère avant le 1er octobre.

3. Les AOC et les cépages

AOC	Cépages	Couleurs et caractères	Accord avec les mets
COTES DU JURA	Blancs : Savagnin, Chardonnay  Le chardonnay	Blanc sec au bouquet particulier et goût de bois., jaune, paille, mousseux	Assiette de charcuterie franc-comtoise
	Rouges : Poulsard, Trousseau, Pinot-noir  Le Poulsard	Rouge fruité, rosé	Caille vigneronne et ses gaudes au maïs
ARBOIS	Blancs : Savagnin, Chardonnay Rouges : Poulsard, Trousseau, Pinot-noir  Le Trousseau	Idem	Soufflé au comté
		Idem	Gigue de chevreuil aux griottes de Fougerolles
CHATEAU-CHALON	 Savagnin	Jaune uniquement : puissant et aromatique il est capiteux avec un fort goût de noix caractéristique.	Poularde au vin jaune et aux morilles Vieux comté de fruitière
L'ETOILE	Blancs : Savagnin, chardonnay	Blanc, jaune, paille, mousseux	
CREMANT DU JURA	Blancs : Savagnin, chardonnay	Blanc	Papet jurassien
	Rouges : Poulsard, trousseau	Rosé	
MACVIN DU JURA	Blancs : Savagnin, chardonnay	Attention : c'est un VDL	Tarte aux noix



Le vin jaune

Après **pressurage** et **débouillage**, la **fermentation alcoolique** commence. Dans ce cas, elle est très longue et ne se termine souvent qu'au printemps.

Lorsque la fermentation est terminée, le vin est **soutiré** dans des **fûts de chêne** ayant déjà servis. Ils sont tapissés de tartre qui renferme les arômes et les ferments qui sont nécessaires au vieillissement de ce vin.

Le vin va alors séjourner **plus de six ans** en fût, **sans soutirage ni ouillage**. Cela se fait dans des caves peu profondes subissant ainsi de forts écarts thermiques favorisant la formation d'un **voile à la surface du vin**.



Ce voile va alors protéger le vin de mauvaises oxydations et le vin va pouvoir très lentement prendre son **goût de jaune** si particulier, un goût noix vertes, de noisettes et d'amandes grillées.

Service du vin jaune

Présenté dans une bouteille de **62 cl** nommée **clavelin**, le vin jaune se sert **chambré**.

Le vin de paille

Après les vendanges, le raisin va subir le **passerillage**.

Autrefois cela consistait à exposer les grappes au soleil dans la cour de la ferme sur des **lits de paille**. Aujourd'hui, les grappes sont suspendues ou étalées dans un local où circule un courant d'air chaud qui va provoquer la **dessiccation** du raisin. Cette méthode est plus fiable que la première.



Le résultat attendu reste cependant le même, à savoir une **évaporation de l'eau** qui va provoquer une **concentration du sucre** dans les grains de raisins.

Après **deux à trois mois** de ce traitement, les raisins sont pressés et donnent un jus très épais et visqueux, car très sucré.

Commence alors le long travail de la fermentation, alcoolique d'abord et malolactique ensuite, jusqu'à ce plus aucunes levures ne soient vivantes.

La fermentation s'arrête donc d'elle-même alors que beaucoup de sucres sont encore présents dans le vin. On les appelle les **sucres résiduels**.

Service du vin de paille

Présenté en $\frac{1}{2}$ bouteille, soit 37,5 cl, le vin de paille se sert frais.

RAPPEL : Les fromages de la région



AOC Bleu de Gex : vache, pâte persillée.



AOC Comté : vache, pâte pressée cuite.



AOC Vacherin du Haut-Doubs ou Mont-d'Or : vache,
pâte molle croûte lavée.



AOC Morbier : vache, pâte pressée non cuite.