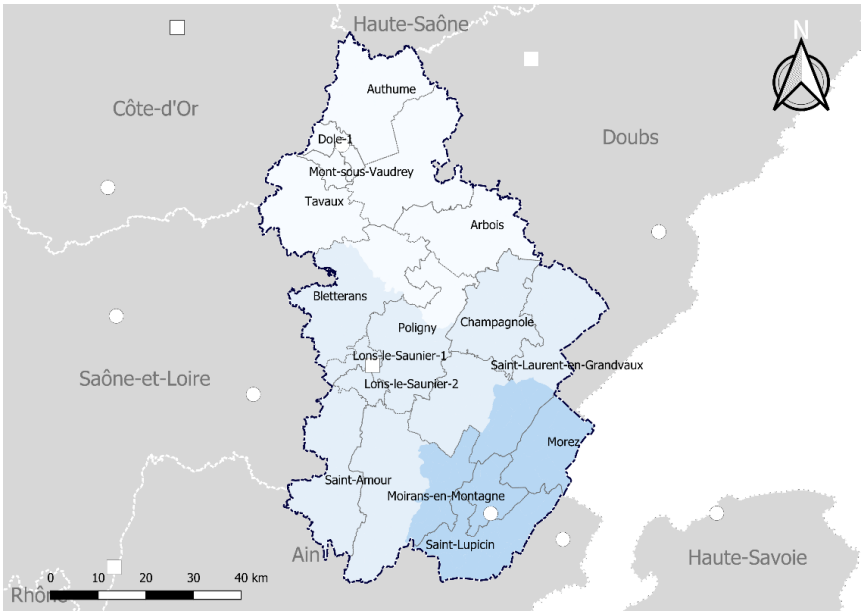
Wijnen uit de Jura

Lees verder info op : Vins du Jura – Comité interprofessionnel des Vins du Jura. www.jura-vins.com

1 LIGGING

De Jura is een departement (39) in het oosten van Frankrijk in de streek van Bourgogne-Franche-Comté. De Jura wordt begrensd ten oosten door Zwitserland, waarvan het gescheiden is door de plateaus van het Juragebergte. Tegen de westelijke hellingen liggen de wijngaarden, tussen de rivieren de Doubs en de Ain.
De Jura wordt verder begrensd ten noorden door de departementen de Doubs en de Côte d'Or, ten westen door Saône-et-Loire en ten zuiden door het departement Ain.[1]



De wijngaarden liggen boogvormig over 100 kilometer uitgespreid tussen de steden Salin-les-Bains in het noorden en Saint-Amour in het zuiden. Deze strook wordt ook de Revermont genoemd, of *"le bon pays".*

De wijnstreek ligt op de hellingen van het kalkmassief van het plateau van de Jura, gevormd in het secundaire tijdperk van onze tijdrekening, dat is zowat 200 miljoen jaren geleden (juratijdperk). Aan de westzijde loopt de streek over in de vlakte van de Saône, een zijrivier van de Rhône. Daar gaan we naar de wijngaarden van Bourgogne. Beide streken stammen uit eenzelfde bodemplooiing.

De 2.000 hectare wijngaarden van de Jura zijn meestal zuid tot zuidwest georiënteerd. Hun helling bedraagt gemiddeld tien à veertig procent. De hoogte van de wijngaarden is van 250 tot 480 meter.

[1] https://www.jura-vins.com/medias/nos-vins/3-guide-vins-jura/VDJ-guide2014-V7-NL.pdf

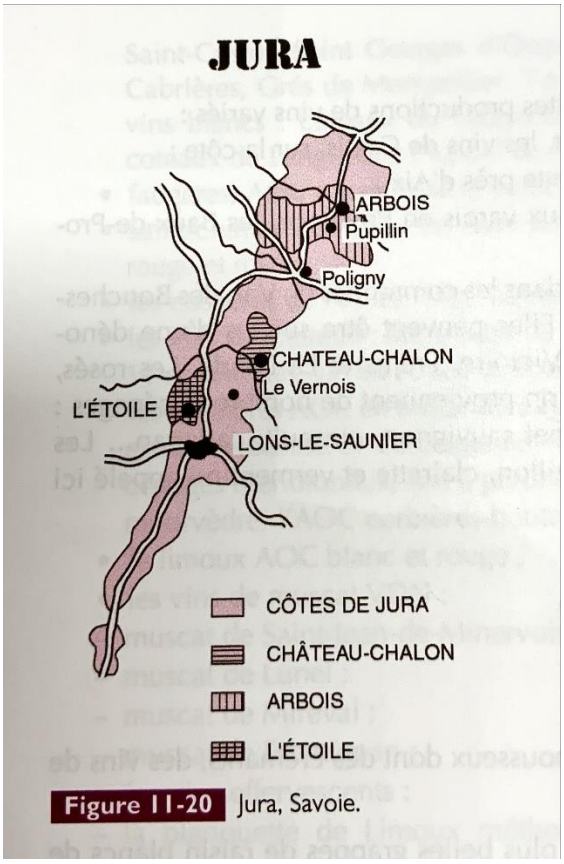
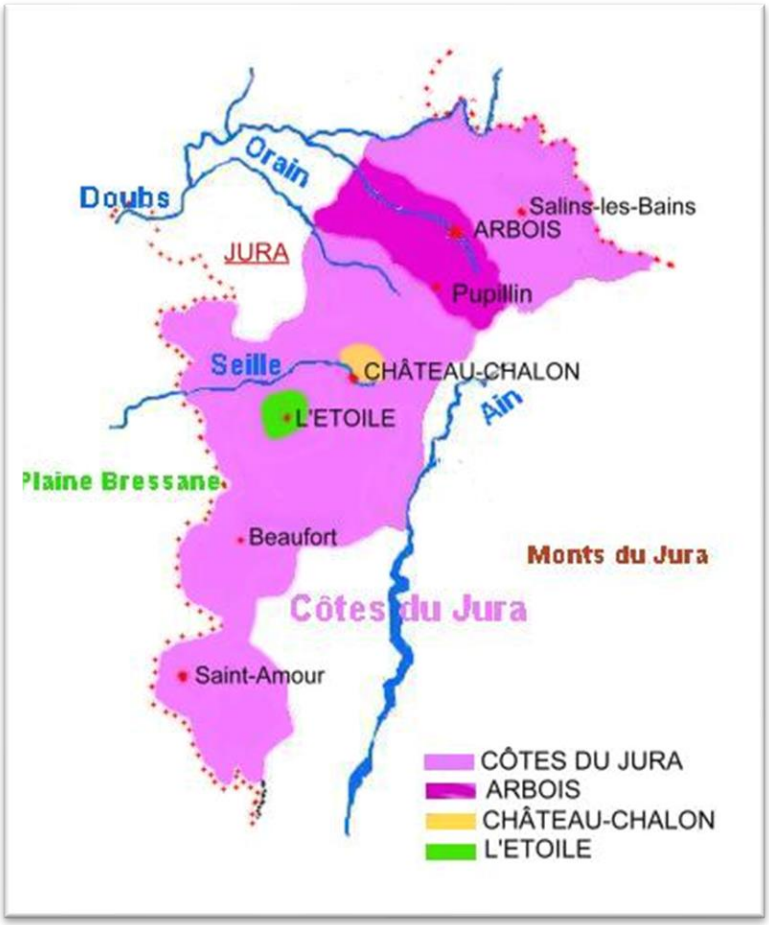


Figure 11-20 Jura, Savoie.



https://www.vinsvignesvignerons.com/Les-regions-viticoles-de-France/Region-viticole-Jura/La-region-Jura/Le-vignoble

2 EVOLUTIE VAN DE WIJNGAARD

Op het einde van de negentiende eeuw was de wijngaard van de Jura zeer uitgestrekt en telde 20.000 hectare. Alle hellingen van de bergen waren beplant met wijngaarden. In de vorige eeuwen was jurawijn zeer gegeerd en maakte ophef bij alle Franse koningshoven.
Twee rampen deden zijn succes tanen.
Bij de ramp van de **phylloxera** vernietigde de druifluis tussen 1860 en 1880 de volledige Franse wijngaard. Vele streken herstelden zich na enkele jaren, afhankelijk van hun notoire status.
In de Jura verplantte men vooral druiven die een hoge opbrengst gaven om te beantwoorden aan de noden van die tijd. Men vroeg veel tafelwijn en drinkwijn.
De tweede tegenslag voor de jurassische wijnboeren was de verbeterde transportmogelijkheden van de producenten uit het zuiden en uit Algerije. De concurrentie sloeg hard toe en de economische crisis ruïneerde menig groot wijnbedrijf. De wijngaarden werden weiden en grasgrond voor het vee en de braakliggende stukken werden gebruikt om bloemen te kweken.
In 1960 waren er nog slechts 700 hectaren wijnstokken. Sindsdien kwam er een langzame heropleving van de wijnindustrie. Vooral grote bedrijven (*Fruitières vinicoles*), coöperatieven speelden hierin een belangrijke rol. De bekendste naam is de grote négociant Henri Maire[2] uit Arbois.
Op heden telt men 2100 hectare wijnbouwgrond in 2023. Het volume van productie is 72.503 hectoliter. Maar nog 10.000 hectare die recht hebben op de herkomstbenaming liggen te wachten op een investering. Vooral financiële moeilijkheden beletten de jongeren de herplanting.

3 BODEM EN ONDERGROND

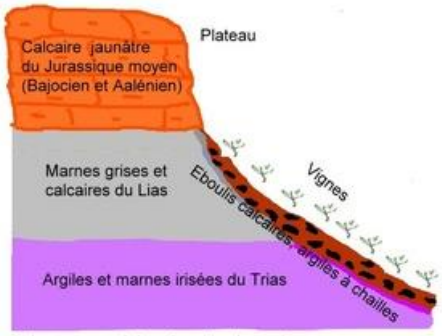
Eon	Era	Periode	Subperiode	Tijd geleden (Ma)
Fanerozoïcum	Cenozoïcum	Paleogeen	Paleoceen	**jonger**
	Mesozoïcum	Krijt	Laat	66,0 – 100,5
			Vroeg	100,5 – 145,0
		Jura	Laat	145,0 – 163,5
			Midden	163,5 – 174,1
			Vroeg	174,1 – 201,3
		Trias	Laat	201,3 – *~235*
			Midden	*~235* – 247,2
			Vroeg	247,2 – 252,2
	Paleozoïcum	Perm	Lopingien	**ouder**

Indeling van het Mesozoïcum volgens de ICS.[1]

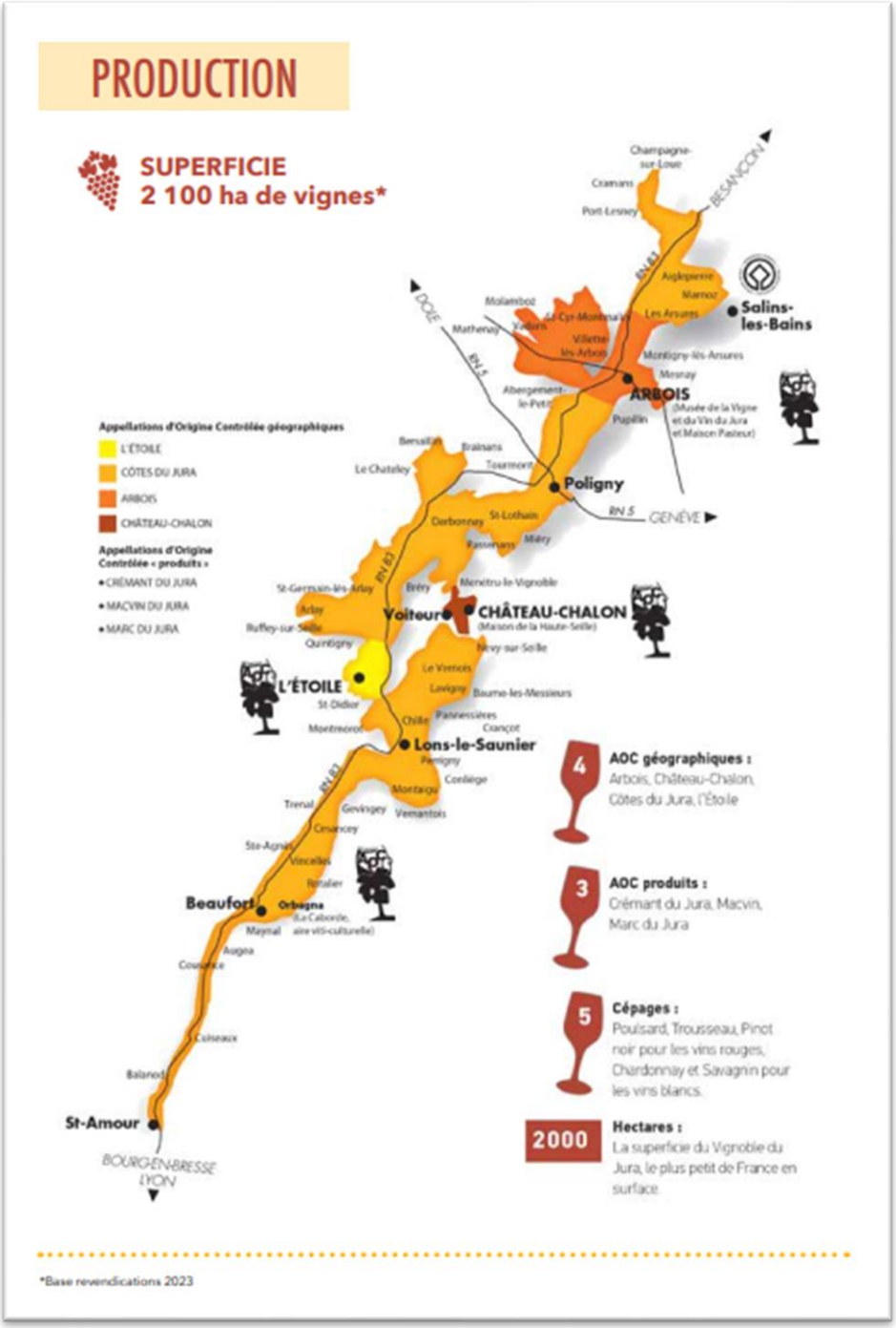
De geologie[3] van de Jura is zeer complex. De breuken en de plooien in de bodem hebben de grondlagen duchtig door elkaar geschud. De bodems zijn zeer gevarieerd. Ze stammen allen uit het secundaire tijdperk of Mesozoïcum, vanaf de Trias tot midden de Juraperiode.
Voor de Jura wijnbouw geven drie soorten bodems de ondergrond.

[2] www.henri-maire.fr
[3] https://nl.wikipedia.org/wiki/Mesozoïcum

1. **De bodems uit de Trias.**
   Het zijn zware gronden met veel klei, koud en vochtig. Deze terreinen zijn typisch voor de rosé van Arbois. Daar komt dit bodemtype het meest voor op kleine hoogte op de grens met de vlakte.
2. **De bodems uit de Lias. (Vroeg-Jura).**
   Deze bodems bevinden zich hoger in Arbois en in de Côtes du Jura. Het zijn mergelhoudende gronden (marnes blues). Mergel is een mengsel van kalk met ondoordringbare klei. Ze zijn grijsachtige en de hoger gelegen, delen zijn zelfs zwart. Steeds bevatten ze veel klei en tellen een hoog gehalte aan kalk.
   Het zijn de typische bodems van de Côtes du Jura. De bovenste delen van deze bodems leveren de vin jaune uit de savagnindruif. Ook de poulsard gedijt hier goed.
3. **De kalkrots.**
   Aan de voet van het steile rotsgebergte vinden we kalkrotsen gevormd in het Bajocien, de midden Juraperiode, door verwering van de rots. Deze kalksteen is een poreuze rots bestaande uit kalk, versteende schelpen en visskeletten.
   Deze bodems zijn geschikt voor de rode druiven in het bijzonder de pinot noir.



Sols et sous-sol des vignobles jurassiens

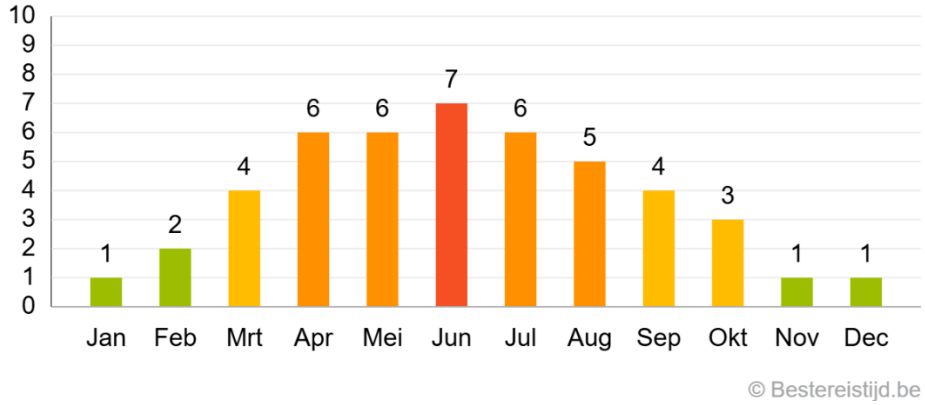


https://www.jura-vins.com/medias/Infographie_Vignoble_Jura_2024.pdf

4 KLIMAAT

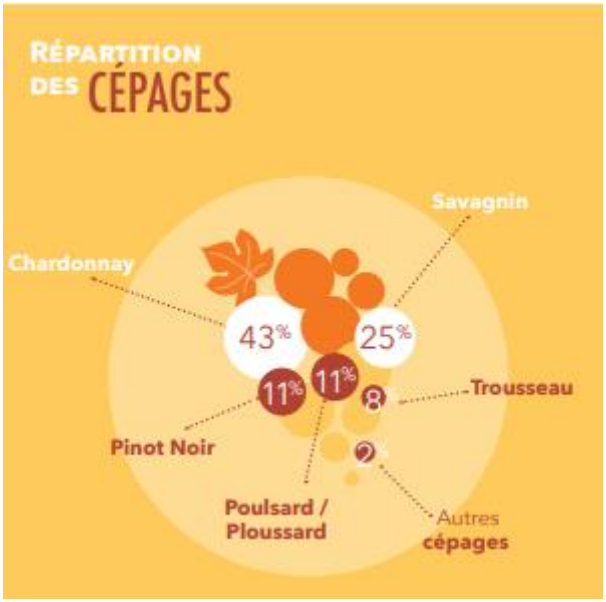
De Jura kent een vochtig semicontinentaal klimaat. Het regent er meer dan genoeg met een neerslag van gemiddeld 1270 mm per jaar. Dat is het dubbele van België. De wijnboeren vinden dat een voordeel omdat de wijngaard dan niet afziet van de droogte. Het vochtige klimaat brengt weinig nadelige gevolgen voor de wingerd.
Ook de gemiddelde temperatuur is niet zeer hoog (13 gr). Het gemiddelde aantal zonne-uren is 1798, wat ook krap is om de druiven te laten rijpen. De Jura bevindt zich op de limiet van de teeltbare wijnstreken. Goede weersomstandigheden in de maand september zijn dan ook van primordiaal belang. De wijnboeren zeggen: “september maakt de wijn”.

Zon-index Jura per maand



5 DRUIVENSOORTEN

In de Jura zijn er twee witte en drie rode druivenrassen toegelaten.



https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/jura/appellation-arbois-pupillin

5.1 WITTE DRUIVENRASSEN

Chardonnay

Deze welbekende druif is afkomstig uit Bourgogne en krijgt hier soms de lokale (verkeerde) naam van *melon d'arbois* of *gamay blanc*. Niet te verwarren met de *melon de bourgogne,* dit is de muscadetdruif in de Loire.
De chardonnay vormt de basis van de stille witte Jura-wijnen. Solo in een wijn geeft hij fruitige en bloemige wijnen. Vaak wordt hij gemengd met de savagnin of met rode poulsard en geeft dan meer stevige witte wijnen. De gemiddelde opbrengst is 35 hectoliter per hectare voor de typische Jura chardonnay. Aan de voet van de hellingen ligt er meer vruchtbare grond en brengt de chardonnay tot 55 hl/ha op voor de crémant du Jura.

Van alle druivensoorten in de Jura is de chardonnay de meest aangeplante (43,5%). Het is een succesrijke druif in Frankrijk omdat hij een beroemde naam draagt bij het publiek en omdat hij een gemakkelijk te kweken telg is voor de wijnboer.

Chardonnay is niet zeer kieskeurig voor de bodem. Hij groeit best op de kalksteengronden en lichtere bodems, maar ook op mergelgrond of zwaardere bodems. Hij is te herkennen op het veld aan zijn blad dat meer ingesneden dan de savagnin en aan zijn druivenbessen die groter zijn dan zijn soortgenoten.



Savagnin of de Nature

Dit neefje van de *traminer* uit de Rijnvallei groeide oorspronkelijk in de wilde natuur. Het zijn de stiftdames augustinessen van Château-Chalon die naast hun stichtelijke bezigheden de druif getemd hebben.
De traminerdruif heeft een ingewikkelde ampelografische geschiedenis. In Italië, in het Alto Adige, ligt een dorpje Tramin genoemd, nu Termeno. Vanuit dit Italiaanse Tirol zou de druif verhuisd zijn naar het Duitse Rheinpfalz. Traminer komt in de Elzas ook voor als “witte” traminer. Vooral in de streek van Heiligenstein kent men de *klevener de Heiligenstein*. Binnen de traminerfamilie denk men dat er een onderscheid is tussen deze “witte” traminer, alais de savagnin uit de Jura, en de “rose” gewürztraminer, de meer kruidige versie van de druif die een rood-roze pel geeft en dito sap.

Aan zijn donker, niet gekarteld blad is de savagnin steeds te herkennen. De druivenbessen zijn klein en sferisch en hebben een goudgele kleur.
Vermits de druif een dikke schil heeft kunnen we ons verwachten aan wijnen met veel kleur- en geurstoffen. Inderdaad, deze meest laattijdige druif van de Jurastreek, geeft een uitermate sterk aroma van boenwas en noten. Hij groeit liefst op de blauwgrijze mergelgronden. Hij wordt vaak gemengd met de chardonnay. Door de dikke schil is de savagnin relatief ongevoelig aan pourriture grise.

De druif komt elders in de wereld praktisch niet meer voor. De reden zal wel zijn dat ze zeer gevoelig is aan coulure. Deze lievelingsdruif van de Jurassische wijnboer groeit best op de blauwe en zwarte mergelbodems van de Lias en de grind van Château-Chalon.
Het is de basisdruif van de vin jaune, de oxidatieve wijn gerijpt "sous voile". De druif is geschikt voor de vinificatie van witte bewaarwijnen, krachtig, complex en rijk aan alcohol.

De totale beplantte oppervlakte is bijna 300 hectare. Hij wordt laat geoogst, eind oktober tot november.

5.2 RODE DRUIVENRASSEN

Poulsard[4]

Dit is de lichtste soort van de rode druiven in de Jura. Hij wordt ook wel de **plousard** genoemd in Arbois. Hij heeft een dunne pel en geeft dunne wijn met weinig kleur- en smaakstoffen. Deze zeer vroegtijdige druif geeft een onregelmatige productie. Vermist ze vroeg knop vormt is ze vaak onderhevig aan nachtvorst, aan coulure en hagel. Vroege bloei wil ook zeggen meer kans op coulure[5].
De poulsardwijnen doen meer denken aan een rosé of een clairet dan aan een rode wijn. In een goed jaar kan hij gevinifieerd worden als echte rode wijn en geeft hij een fruitige neus met wilde toetsen en sous-bois.

De meestal bleekrode wijnen oxideren snel. Men noemt ze *vin gris*. In goede jaren is de wijn van een grote finesse, aromatisch, met geuren van fruit en dierlijke toetsen. De structuur en de kleur zijn steeds licht, een soort "pelure d'oignon", een roze ajuinschil. Toch kan de trousseauwijn lang ouderen. Hij komt meest voor in de Côtes du Jura en in Arbois.

De poulsard is toch de meest aangeplante rode druif voor de rode Jurawijnen. Voor de rode Arbois en de côtes de Jura gaat men meer een mengeling zoeken met de trousseau en de pinot noir. Deze lichtrode druif geeft bleek sap en kan ook opduiken als witte Jurawijn in L'Étoile. Samen met andere druiven draagt hij ook bij aan de wijnen van Bugey in het departement Ain[6].

De druif is uniek voor de streek van de Jura. Ze maakt 12% uit van alle druiven. Ze groeit liefst op krachtige mergel en kleigronden uit de Trias en de Lias. Hij kent een heterogene productie en is sterk afhankelijk van de weersomstandigheden van een bepaald jaar.

Trousseau

Trousseau is ook een typische druif voor de Jura. Hij heeft kleine trossen met op elkaar gedrongen bessen. De dikke pel zorgt een krachtige, geconcentreerde wijn met veel kleur en veel tannine en een lange bewaartijd. Jancis Robinson zegt poëtisch: *"de trousseau is de ijzeren vuist in de fluwelen handschoen van de poulsard"*.

[4] Robinson, J., Rook, R., & Meesters, K. A. (1989). *Wijnen, druiven en wijngaarden: gids voor alle druivevariëteiten ter wereld*. Het Spectrum bv.
[5] Bloesemval (coulure). Slechte bevruchting van de bloem van de wijnstok. Dit kan worden verklaard door diverse oorzaken (koud of nat weer) en is niet alleen sterk van invloed op de opbrengst van de oogst, maar ook op de gelijkmatigheid van de druiven in eenzelfde tros. https://www.bordeaux.com/be-nl/Onze-knowhow/lexicon-s/bloesemval-coulure
[6] https://vinsdubugey.net/fr/le-terroir/#cepages

Het is een zeer laattijdige plant die onderhevig is aan de bokkesprongen van de natuur. Sommige jaren rijpt de trousseau moeilijk.

Hij beslaat 7,5% van de totale aangeplante oppervlakte en heeft een voorkeur voor warme kiezelgronden of ondiepe mergelgrond. Hij heeft het meest zon nodig van alle druivensoorten in de Jura. Hij geeft wijnen met een violette kleur, gecorseerd en alcoholrijk.

De naam trousseau is typisch voor de Jura, maar de druif is wereldverspreid onder de naam **bastardo.** Bastardo is vooral bekend in Portugal waar hij een deel uitmaakt van de portwijnen in de Dourovallei. Ook verschijnt hij in de rode Dao-wijnen. In Madeira kan hij een deel zijn van de wijnen. In Australië is hij vooral bekend onder de verwarrende naam *cabernet gros* en onder de onjuiste naam *touriga*. Hij geeft daar zoete dessertwijnen. In Californië is hij bekend als trousseau of *trousseau gris*.
Het is onbegrijpelijk hoe deze juradruif zo'n lange pelgrimstocht heeft kunnen afleggen over de wereld. Het is buitengewoon dat deze variëteit onder volkomen andere omstandigheden in de Douro en in Zuid-Australië tot grote prestaties in staat blijkt.

In de Jura kan de druif prachtige wijnen geven met veel kleur en body. Maar strenge winters doen hem geen goed en hij is gevoelig voor **anthracnose** of vruchtrot. Het is een parasitaire ziekte veroorzaakt door *sphaceloma ampelinum*. Dit schimmeltje steekt zijn kop op in de percelen die geen behandeling tegen meeldauw kregen. Alle groene delen van de plant worden aangetast. Op de druiven komen kleine witgrijze vlekken. Het centrum van deze vlekken verweken en scheuren zodat de inhoud van de druif wegvloeit. Het volume van de oogst vermindert zienderogen.
Trousseau is ook gevoelig aan pouriture grise.

Pinot Noir

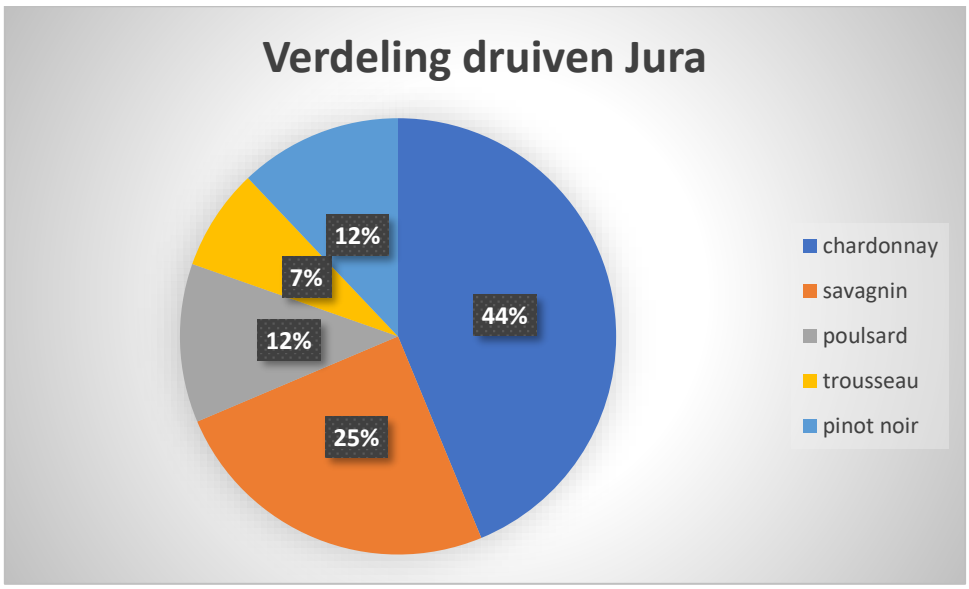
Deze druif is samen met de chardonnay de tweede druif die geleend werd bij de buren uit Bourgogne. Hij doet het uitstekend op de lichtere kalk- en kiezelgronden van de Jura.
Zelden wordt hij alleen gebruikt in een rode wijn. Meestal dient de pinot noir om de poulsard te verstevigen en meer kleur te geven. Hij is ook veel regelmatiger van productie.
Hij beslaat 11,70 % van de totale aanplant in de Jura.
De bladeren zijn donkergroen met 3 tot 5 lobben. De pinot noir produceert wijn met een hoog gehalte aan fenolen.

5.3 DRUIVENVERDELING IN DE JURA

Jura is in totaal beplant met 2051 hectare wijnbouwgrond (jaar 2022).

Witte druiven: 1398 ha - 68,20 % = 2/3.
Rode druiven: 634 ha - 30,90 % = 1/3.

Druif	beplante oppervlakte	hectare
chardonnay	44%	892
savagnin	25%	506
poulsard	12%	210
trousseau	8%	153
pinot noir	12%	210

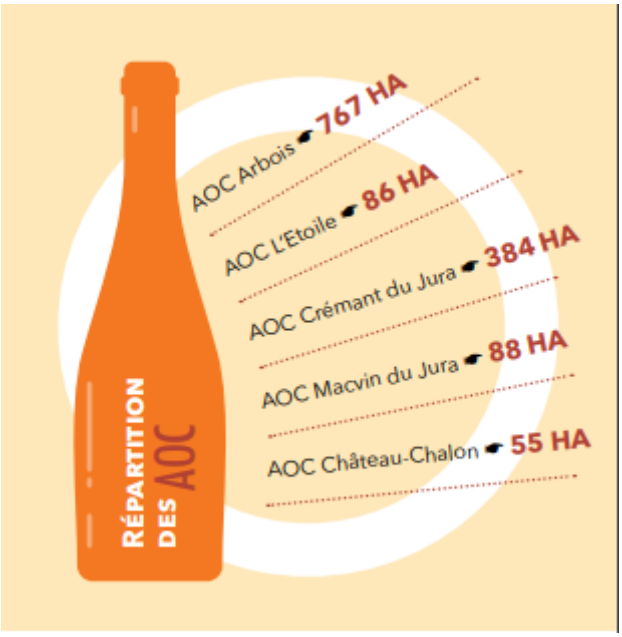


6 VIER GEOGRAFISCHE HERKOMSTBENAMINGEN

In de afgebakende streek van de Jura zijn er zeven A.O.C.'s. appellation d'origine contrôlée.[7] Recent spreekt Europa van A.O.P., appellation d'origine protégée.

- Vier A.O.C. zijn **geografische gebieden**: Arbois, L'Étoile, Côtes du Jura, Château-Chalon.
- Drie A.O.C. zijn **soorten wijn**: Crémant du Jura, Macvin du Jura, Marc du Jura.

Het gebied van herkomst van de wijnen die A.O.C. loopt van ten noorden Champagne-sur-Loue[8] tot zowat 100 km zuidelijker naar Saint-Amour.
Naast de wijnen met **herkomstbenaming A.O.C. appellation d'origine controlée (nu A.O.P. appellation d'origine protégée** mag men in de streek ook wijnen als **I.G.P. indication géographique protégée** produceren[9].



[7] Lees meer in de Figaro Vins. https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/jura/appellation-franche-comte
[8] https://www.france-voyage.com/frankrijk-steden/champagne-sur-loue-13633.htm
[9] Les Vins IGP de France. https://www.vinigp.fr/igp-de-zones/igp-franche-comte/

6.1 CÔTES DU JURA

Dit is de grootste afgebakende herkomstbenaming A.O.C. van de Jura. De zone is de meest uitgestrekte in oppervlakte, maar niet de meest beplante. Dat is Arbois. De oppervlakte van deze A.O.C. bedraagt 669 hectare aangelegde wijngaarden bewerkt door 139 producenten (jaar 2022).
Van de 105 gemeenten in de Revermont waar deze jurawijn wordt gemaakt zijn de bekendste Salins-les-Bains, Lons-le-Saunier, Bletterans, Poligny, Rotalier, Beaufort en Voiteur (goede witte wijnen).

Het basisrendement is 40 hl/ha en dat is zeer weinig.
Alle types van wijnen mogen geproduceerd worden binnen de Côtes du Jura: wit droog, rosé, rood, vin jaune, vin de paille, crémant, macvin en marc.
Witte wijnen maken het grootste deel uit: jaarlijks 21.000 hectolier van het totaal van 27.000 hl.

6.2 ARBOIS

Dit is de bekendste naam en de grootste aangeplante oppervlakte van de Jura, 767 hectare. De herkomstbenaming **A.O.C. Arbois** mag ook de zeven types wijn maken uit de vijf soorten druivenrassen.

Het middeleeuwse stadje met zijn 3.300 inwoners kreeg als eerste van Frankrijk een officiële herkomstbenaming inzake wijnproductie. Men schreef 15 mei 1936. De geest van Louis Pasteur hangt nog in de straatjes van Arbois. Zijn geboortehuis is nog steeds te bezichtigen[10]. Er is een Promenade Pasteur. In Montagny-lès-Arsures is de wijngaard *Clos des Rosières*[11] te zien waar Pasteur zijn experimenten deed in de microbiologie. Hij ontdekte dat er microscopisch leven was in de wijn bij de gisting. Hij werkte verder de fermentatie uit.

De wijnboeren van Arbois zijn altijd koppige voortrekkers geweest van eigen druivenrassen, van reglementen op de kwaliteit van de wijnen, op eigen controle, op bescherming van de wijngaarden. Ze vonden eveneens het transportdocument uit. We kunnen dit nalezen in het strenge lastenboek van het I.N.A.O[12]. De wettelijke reglementering voor de cultuur van de druiven, en het uitwerken van de gisting van de wijn wordt er precies beschreven.

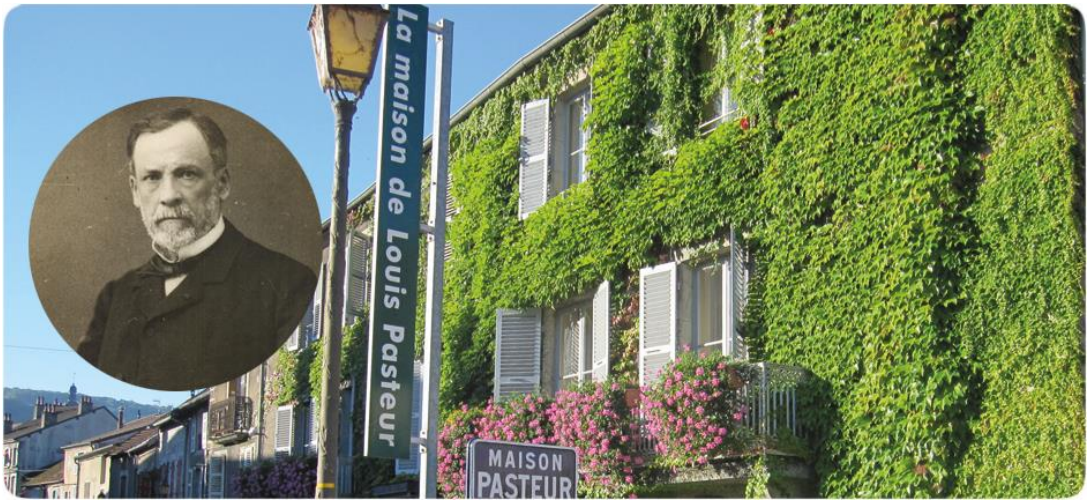
De A.O.C. Arbois wordt niet alleen op grond van het dorp Arbois gemaakt. In het kanton met dezelfde naam mogen 12 dorpen de wijn produceren. De bekendste zijn Arsures, Montagny-lès-Arsures, Mesnay en Vadans.
Een speciale plaats neemt het unieke dorp **Pupillin** in. Het mag een aparte dorpsbenaming **Arbois Pupillin** dragen voor witte, rode en roséwijn. Er bestaat zelfs een *A.O.C. Arbois Pupillin crémant*.
Pupillin heeft een unieke bodem van puin, rijk aan kalk met afgebakende percelen op ijzerrijke mergelgrond met veel klei.

De gemiddelde totale opbrengst van de wijnen van Arbois is ongeveer 38.500 hectoliter per jaar, waarvan 11.600 rode wijn en 26.500 witte wijn. Men mag er ook vin de paille en vin jaune maken.
De densiteit van aanplanting is 5000 stokken per hectare, uitgenomen voor de terrassen die minder dens mogen zijn. Er mag per hectare 11.000 kilogram druiven worden geoogst. De groeimethode is de taille Guyot simple of double en de korte taille in cordon Royat. De druiven voor vin de paille moeten met de hand geoogst worden en per trie. De rijpheid van de druivenoogst wordt bepaald op tenminste 153 gram suiker in de most voor de rode druiven en tenminste 161 gram suiker in de most voor de witte druiven. Rode wijnen moeten tenminste 10 % volume procenten alcohol hebben. De witte 10,5%.

[10] https://www.arbois.fr/musee/maison-pasteur/
[11] https://fr.wikipedia.org/wiki/Vigne_de_Louis_Pasteur
[12] https://www.jura-vins.com/medias/nos-vins/1-appellations/2-aoc-arbois/Cahier_des_charges_Arbois.pdf

Arbois mag ook een vin de paille produceren. De vin de paille heeft tenminste 14% alcohol.

Voor de witte wijnen is het rendement 60 hl/ha, voor de rode 55 hl/ha. Voor vin de paille is het rendement slechts 20 hl/ha. Zowel de witte als de rode wijnen moge maximum 3 gram restsuiker hebben na de gisting. Vin de paille moet minder dan 25 gram restsuiker hebben. Vin jaune moet na de gisting blijven rijpen op eiken vaten zonder ouillage, tot 15 december van het zesde jaar na de oogst, waarvan 60 maanden sous voile teneinde de gout de jaune te krijgen.
De vin de paille moet eerst zes weken uitdrogen op strooien matten of rieten bedden, ofwel opgehangen worden in goed natuurlijk geventileerde lokalen. Warme lucht blazen is verboden. De druiven drogen in (passerrillage), verliezen hun water en worden bijna rozijnen. Bij het persen krijgt men een zeer geconcentreerd sap, maar weinig in hoeveelheid. De most moet tenminste 320 gram suiker per lier most bevatten en maximum 420 gram suiker per liter most. De rijping van de vin de paille moet tenminste tot 15 november van het derde jaar na de oogst, waarvan tenminste 18 maand op houten vat.



https://www.academie-sciences.fr/fr/Musees/la-maison-de-louis-pasteur-a-arbois.html

6.3 L'ÉTOILE

De 86 hectare van deze appellation zijn verspreid over vijf heuvels die stervormig gerangschikt zijn. De witte wijnen uit voornamelijk chardonnay hebben een eigen bodemsmaak van vuursteen en nootjes.
L'Étoile A.O.C. is altijd witte wijn. Men heeft niet het recht rode of rosé te maken. De frequente schuimwijnen zijn vaak zoet.
Slechts vier dorpen liggen in deze A.O.C.: L'Etoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier.

De productie van de vin jaune uit de savagnin en de vin de paille is zeer beperkt, vermits de overgrote meerderheid van de productie schuimwijn is en droge witte wijn uit de chardonnay, savagnin of poulsard.
De gemiddelde opbrengst is 3.300 hectoliter per jaar voor de 86 hectaren.
De ondergrond bestaat uit kalk en mergel uit de Trias en de Lias uit de Juratijdperk. De bodem is rijk aan kleine fossiele zeesterretjes, crinoiden of pentacrines. Dit zou ook de naam van het dorp kunnen verklaren.[13]

[13] https://www.sv-jura.com/

6.4 CHÂTEAU-CHALON

De A.O.C. Château-Chalon kent één enkel wijntype: de **vin jaune**. Hij wordt gemaakt van één druif: de **savagnin**.
Het productiegebied is 55 hectare groot, verdeeld over vier dorpen : Château-Chalon, Domblans, Menétru-le-Vignoble, Nevy-sur-Seille.
Ieder jaar is er ongeveer 2000 hectoliter vin jaune. Het rendement is 35 hl/ha. Per hectare mag maar 8.000 kilo druiven geoogst worden. De most moet minstens 204 gram suiker per liter bevatten.

De wijngaarden zijn zeer precies omschreven in het lastenboek. Daar waar men bepaalde soorten mergelgronden vindt uit de Lias mag de savagnin geteeld worden op wijngaarden die een sterke helling hebben en goed gedraineerd zijn.
Ook de oogst en de rijpheid der druiven worden streng gecontroleerd per individuele wijngaard.
In sommige slechte jaren werd de herkomstbenaming geweigerd aan de wijnboeren om de goede naam van de appellation te verzekeren. Hij wordt dan gedeclareerd als witte Côtes du Jura blanc.

Om recht te hebben op de A.O.C. moet de wijn langzaam gisten en op vat blijven gedurende meer dan zes jaar zonder bijvullen. Er vormt zich een sluier van gisten op de wijn die hem beschermen tegen oxidatie (sous voile). Hetzelfde fenomeen gebeurt bij de flor van de Sherry.
De wijnen krijgen een “goût de jaune”. Deze specifieke smaak kan de niet verwittigde proever verrassen. Het is een doordringende smaak van gedroogde noten.

Een Château-Chalon is altijd een droge wijn. Hij wordt verkocht in kleine flesjes van 62 centiliter “de clavelin”. Het is een wijn die eeuwig kan bewaren tot 200 jaar!

Soort wijn	Côtes du Jura	Arbois		L’Étoile	Château-Chalon
Wit	10°	184 gr	10,5°	10,5°	---
Rosé	10°	180 gr	10°	---	---
Rood	10°	180 gr	10°	---	---
Vin jaune	11°	201 gr	11,5°	11,5°	13°
Vin de paille	14,5°	306 gr	14,5°	14,5°	---
Crémant	9,5°	175 gr	10°	10°	---
Macvin	16° - 22°.	170 gr.	16° - 22°.	16° - 22°.	16° - 22°.
Marc	40° - 53°	---	40° - 53°	40° - 53°	40° - 53°

7 SOORTEN WIJN IN DE JURA

Er zijn in de Jura zeven soorten wijn.

- De klassiekers.
  - Droge witte wijn
  - Rode wijn
  - Schuimwijn: crémant du Jura

- De specialiteiten.
  - Vin Jaune
  - Vin de Paille

- De versterkte wijnen
  - Macvin du Jura
  - Marc du Jura

7.1 DROGE WITTE WIJNEN

Deze worden op de klassieke manier gevinificeerd. De druif van dienst is vooral de chardonnay. Dikwijls wordt er een percentage savagnin aan toegevoegd. Men krijgt dan algauw de typische notensmaak die ook de vin jaune kenmerkt. De vin jaune die mislukt omdat er geen fleur op groeit mengt de wijnboer vaak met hun klassieke witte wijn. Zo krijgen we sherry-achtige geuren en smaken die aan de vin jaune doen denken.

Een kenmerk van de witte wijnen uit de Jura is hun lange rijpingstijd op eiken vat. Twee tot drie jaar is geen uitzondering. De wijn krijgt veelal een vuursteensmaak bij verouderen. Witte jurawijnen kunnen tot 20 jaar bewaren.
Twee derde van de productie van de jurawijnen is wit. Het zijn vooral Arbois en Côtes du Jura die bekend zijn als wit en droog en de meerderheid van de witte productie vertegenwoordigen.

7.2 ROSÉ WIJNEN

De meeste roséwijnen uit de poulsard worden gemaakt zoals een rode wijn. Ze hebben een klare robijnkleur met oranje tinten. Rosé kan geassembleerd worden met pinot noir of trousseau om de kleur te versterken.

Jaarlijks komt er 3.000 hectoliter rosé op de markt, maar 2.500 zijn rosé crémant.
Arbois en Côtes du Jura mag rosé produceren, niet Château-Chalon en L'Étoile. Er bestaat ook een rosé macvin.

7.3 RODE WIJNEN

Rode wijn maakt een vijfde van de productie uit. Vooral Arbois brengt rode wijn op de markt. In feite bestaan er vier soorten rode wijn:

- Rode wijn van zuivere poulsarddruif
- Rode wijn van zuivere trousseaudruif
- Rode wijn van zuivere pinot noir.
- Rode wijn van gemengde poulsard en trousseau, versterkt met pinot noir.

De zuivere poulsardwijnen zijn dusdanig licht van kleur dat men ze kan bestempelen als roséwijn. Ze worden vroeg geoogst en doen meestal maar één jaar vat. Jong gedronken op een temperatuur tussen 11 en 14 graden zijn ze fruitig en verfrissend. Op oudere leeftijd krijgen de wijnen een ajuinschil kleur (pelure d'oignon). Best worden ze genuttigd voor ze tien jaar oud zijn.

De wijnen van de trousseau zijn veel steviger van consistentie. Ze hebben veel donkere kleur. Ze zijn warm en alcoholrijk. Tannine kenmerkt hun afdronk. Ze rijpen een tweetal jaar op vat en kunnen wel 20 jaar op u wachten.

Typisch voor de Jura is het contact met de lucht en de zuurstof die men ook de rode wijnen laat ondergaan. De soutirages worden gedaan aan open lucht. Dit deed waarschijnlijk Pasteur besluiten dat het de zuurstof was die de wijn maakt. De moderne oenologen zijn een ander gedacht toegedaan. Deze oxidatie geeft ook aan de rode wijnen de smaak van "foxy" of "terroir". Niet bij iedere klassieke wijnproever valt dit in goede aarde. Vele wijnboeren gaan dan ook een ander weg op: de reductieve wijze die de wijn beschermt tegen teveel contact met de zuurstof geeft een fruitige geur in het boeket in de plaats van de oxidatieve geuren.

Rode wijnen met veel pinot noir zijn goede en zeer geconcentreerde wijnen voor de normen van de Jura. Sommigen menen dat dit atypisch is voor de Jura. Ze smaken vaak naar sous-bois, humus en champignon. Men herkent vlezige smaken bij rode wijn uit de trousseau.

7.4 SCHUIMWIJNEN

De bruisende wijnen uit de Jura zijn een zeer gewild product. De productie gaat de hoogte in. In 2022 gaven zowat 384 hectare wijngaarden gemiddeld 20.000 hectoliter schuimwijn. Dat is 18 procent van de totale wijnproductie van de Jura.

De **A.O.C. crémant du Jura** noemde vroeger "mousseux". Ze worden gemaakt volgens de methode champenoise, die nu de *methode traditionnelle* moet heten, of de tweede gisting op fles.

Crémant kan zowel wit of rosé zijn van kleur en brut, sec, demi-sec van smaak. Elk van de vijf druivensoorten is toegelaten. Voor witte crémant moet chardonnay tenminste de helft van de druiven uitmaken in een cuvee. Crémant rosé moet voor de helft bestaan uit poulsard en pinot noir.

Crémant mag gemaakt worden over gans het gebied van de Jura. Wat dan ook 90% van de producenten doen. Vooral Arbois en Côtes du Jura zijn bekend om hun crémant.
De oogst moet met de hand gebeuren in open manden en de volledige tros moet geperst worden.

Hij kan gedronken worden als aperitief of dessert. De aroma's zijn er van appels, brioche en noisette. Dit geeft een complexe grote wijn.

7.5 VIN JAUNE

Dit is de meest prestigieuze wijn van de Jura. Het is een exclusiviteit van de streek.
Vin jaune wordt uitsluitend gevinificeerd uit de **savagnindruif**. . Deze groeit best op de mergelgronden uit het Liastijdperk. **Château-Chalon** is de meest bekende benaming voor de vin jaune. Het is daar trouwens de enige wijn. Maar ook in de herkomstgebieden van de Côtes du Jura, Arbois en L'Étoile mag men vin jaune bereiden. De wijn wordt soms *"vin de gelée"* genoemd omdat men dikwijls oogst na Allerheilgen. Pas in november zijn de druiven rijp genoeg om dergelijke wijn te geven.

De vinificatie en gisting gebeurt klassiek als een gewone witte wijn.
De eerste alcoholische gisting moet zeer traag verlopen om de aroma's in de wijn te bewaren. Ze moet ook volledig zijn tot en zeer droge wijn zonder restsuiker. Samen met de tweede malolactische gisting duurt dit lang tot 8 à 12 maanden.

Na de normale malolactische gisting laat men de wijn rijpen in een proper vat. Er wordt niet bijgevuld en niet overgestoken. Geen ouillage en geen soutirage. De vaten zijn meestal demi-muids of kleinere houten fusten van 228 liter die reeds gediend hebben voor een vin jaune.

Waar men dan normaliter een aanval krijgt van azijnzuurbacteriën gebeurt hier een wonder van de natuur. Bovenop de wijn vormt er zich een deken van gisten (diverse soorten saccharomyces cerevisiae of oviformis) die de wijn afdekken. De wijn staat **"sous voile**", onder een sluier. Men noemt dit "la fleur" of in de Sherry in Spanje de flor. De wijn wordt zo beschermd tegen oxidatie en tegen azijnzuurvorming.
Men laat de wijn als dusdanig gedurende zes jaar en drie maanden in dat vat, zonder bijvullen of oversteken op een ander vat.

Na zes jaar krijgt men de zo begeerde vin jaune met de typische notensmaak, bittere amandel, geroosterd brood, kaneel en peperkoek. Deze vinden hun oorsprong in de vorming van *acetaldehyde* tijdens de lange rijpingsperiode. Deze stof vinden we ook terug in de fino's van de sherry die eveneens nootachtige kenmerken hebben. De gisten verbranden namelijk een beetje ethylalcohol en een van de bijproducten van die verbranding is acetaldehyde en sotolon.
Sommige kelders maken gemakkelijk een *fleur*. Andere doen dat nooit. De wijnboer weet ook dat bepaalde hoekjes van zijn kelders meer geschikt zijn om fleur te vormen dan andere. Om de natuur een handje toe te steken kan men bereide gistculturen kopen in het laboratorium van Poligny. Met voorgekweekte gisten kan men een vat kunstmatig bevruchten. Het "Laboratoire départementale d"analyses van de Jura (39)"[14] helpt de wijnboer bij de analyse van de wijn en geeft raad voor remedies. Soms mislukt een vat volledig zonder gistvorming. Een aanval van de acetobacter aceti geeft 228 liter prachtige azijn.

Vin jaune heeft een schitterende goudgele kleur. Dikwijls titreert hij 13° tot 15° alcohol. Men zegt dat hij 50 tot 100 jaar kan bewaren op fles. Hij is immers ongevoelig geworden aan de inwerking va zuurstof.
Veel vin jaune wordt er niet geproduceerd: 3165 hl in 2022. De opbrengst van de oogst voor een vin jaune is ook zeer laag, zowat 30 hl/ha. De keuring van ieder perceel afzonderlijk door een commissie gebeurt zeer streng.

Vin jaune past best in de keuken om geroosterd vlees te begeleiden, alsook bij wild, kaas en escargots. Zijn beste plaats is wellicht in het marineren van een kip om "coq au vin jaune" te stoven.

De wijn wordt verplicht in kleine flesjes van 62 centiliter op de markt gebracht. De inhoud van deze **clavelin** zou precies zijn wat er overblijft van één liter wijn na zes jaar rijping op vat. Gezien de hoge prijs van de vin jaune betaalt u dus mee wat er vervlogen is door verdamping. In de streek van Cognac noemt men dat vervlogen deel in de chai: "la part des anges". Beter zou zijn "la part des clients", want die betaalt het gelag.

[14] https://lda39.fr/je-decouvre-le-laboratoire-departemental-analyses-jura-lda39/

7.6 VIN DE PAILLE

Vin de paille betekent letterlijk *strowijn*. Vroeger liet men de druiven indrogen op rieten matten in een goed verluchte zolder, gedurende twee tot vier maanden. De druiven verloren hun water en men kreeg geconcentreerde rozijnen. Na persing gaf dit een geconcentreerde most.
Nu laat men de druiven drogen op speciale roosters, latten, rasters, of open kisten, in goed verluchte lokalen. Ook kan men de druiven ophangen in natuurlijk verluchte lokalen. Warme luchtblazers zijn verboden. Minimaal zes weken moet dit indrogen duren *(passerrilage hors souche)*.
De oogst gebeurt laat in oktober tot november om reeds een concentratie aan de druivenstok te bekomen. *(passerrilage sur souche)*. De geoogste druiven moeten gezond zijn en mogen geen tekenen vertonen van pourriture grise. In de drooglokalen ziet men ook toe op de hoogste zuiverheidsgraad van de indrogende druiven.

De oogst moet met de hand gebeuren per triage. Honderd kilogram druiven geven slechts 15 tot 18 hectoliter most. Het rendement is maximum 20 hl/ha. Het druivensap moet meer dan 320 gram suiker per liter tot maximum 420 gr/l. [15]
De most kan aldus wel potentieel tot 19 volume procenten alcohol geven en meer zelfs. (17 gram suiker per liter most geeft potentieel 1 graad alcohol na de gisting).
Vanaf januari start de gisting zeer traag op en kan wel tot één jaar duren. Er blijft steeds nog een beetje restsuiker dat niet vergist werd. Strowijn rijpt dan nog drie à vier jaar in de kelder tot tenminste 15 november van het derde jaar na de oogst, waarvan tenminste 18 maanden op eiken vat, zegt het lastenboek. Het oogstjaar moet steeds vermeld worden op de fles.
Een vin de paille is meestal een mengsel van de druiven savagnin, chardonnay, poulsard en trousseau. Het is een zoeterige wijn met aroma's van gekonfijt fruit van pruimen en sinaasappel, en smaak van honing.
Hij wordt verkocht in halve flesjes (voor de prijs van 75cl flessen). Best wordt deze wijn geconsumeerd als dessertwijn? Bij foie gras past hij eveneens uitstekend.



https://www.qualivino.be/wijnblog/artikel/wat-betekent-appassimento-passito-en-ripasso/

7.7 MACVIN DU JURA

Dit product is sinds 2011 een aparte A.O.C.[16]
Men bekomt een macvin door het ongegiste druivensap, de most, te mengen met een eau de vie van marc uit de Franche-Comté. Men **muteert** de most om hem te beletten te gisten. De marc moet afkomst zijn van hetzelfde domein, 52% alcohol bevatten en voordien reeds 14 maanden gerijpt zijn op eiken vat. De most maakt 2/3 uit, de marc 1/3.

[15] Vins du Jura, Comité Interprofessionel des Vins du Jura, https://www.jura-vins.com/ - Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura »https://www.jura-vins.com/medias/nos-vins/1-appellations/5-cotes-jura/Cahier_des_charges_Cotes_du_Jura.pdf
[16] https://www.jura-vins.com/medias/nos-vins/1-appellations/6-macvin-jura/Cahier_des_charges_Macvin_du_Jura.pdf

De bekomen likeurwijn moet dan nog eens 10 maanden op eiken vat rijpen. Meestal rijpt hij twee tot vijf jaar op eiken vat.
Het is een zoete en alcoholrijke drank. Best wordt hij gedronken op koude temperatuur van 4 tot 8 graden als aperitief of als dessert. Op fles kan een macvin tot 25 jaar bewaren.

De macvin du Jura kan gemaakt worden uit witte druiven savagnin of chardonnay. Dat geeft een witte macvin. In 2022 gaven 88 hectare zowat 5750 hectoliter witte macvin. Gemiddelde zes procent van de totale productie.
De zeldzame rode macvin wordt gemaakt van de gekende rode druiven uit de Jura.
De druiven mogen van gans de Jura afkomstig zijn. Er moet minstens 170 gram suiker in de most zijn. Het rendement voor wit is 72 hectoliter per hectare, voor rood 66 hl/ha.

Deze wijn behoort tot de groep van de **mistelle.** Dit zijn mengelingen van geperst en ongegist druivensap met een marc uit dezelfde streek. Een bekend voorbeeld van een mistelle is de *pineau de Charente.* Dit is het ongegiste sap van de ugni blancdruif met de cognac van dezelfde streek. Een ander voorbeeld is de *floc de Gascogne* uit de streek van Armagnac.

7.8 MARC DU JURA

De appellation Marc du Jura uit 2013 is de meest recente AOC[17] die toeziet op de productie van het gedistilleerde **eau-de-vie de Marc**, verouderd op houten vat.
De Marc du Jura is nu onderworpen aan strikte vereisten en moet gemaakt worden van de historische druivensoorten uit de Jura: Savagnin, Chardonnay, Poulsard, Trousseau en Pinot noir. De marc wordt verkregen door eerst de druiven te persen. De wijn wordt gemaakt van de droesem. Dat is alles wat overblijft na filtering van het sap: stukjes schil, pitten en geriste trossen. Na gisting ondergaat de marc een dubbele distillatie in een koperen alambiek. Daarna rijpt de wijn minstens twee jaar op hout. Een langere rijping geeft meer rondheid en complexiteit.
Meestal zijn deze distillaten afkomstig van witte druivenoogsten. Bij het begin bevat hij 50 % alcohol. Na enkele jaren vatrijping, tenminste 24 maanden, krijgt hij een amberkleur en een meer beschaafde constitutie met aroma's van gedroogd fruit.

Op fles kan een marc 50 jaar bewaren. Een marc mag de vermelding "**vieux**" dragen als hij minstens 5 jaar houtenvat rijping heeft, "**tres vieux**" voor 8 jaar rijping en "**hors d'age**" voor 10 jaar rijping.
Het etiket mag de vermelding "appelation d'origine controlée" dragen. Verboden zijn de vermelding van de A.O.C. van afkomst zoals Arbois of Côtes du Jura, en ook niet van welk type van wijn de marc gedistilleerd werd.
Heel veel wijnboeren distilleren hun eigen marc, maar mogen de koperen alambiek delen met de buren.

Ralph Pacqueu

[17] https://www.jura-vins.com/medias/nos-vins/1-appellations/8-marc-jura/Cahier_des_charges_Marc_du_Jura.pdf



https://www.jura-vins.com/la-carte-des-appellations.htm