



LES CASCADES
Un spectacle aquatique fascinant. Voilà ce que vous réservent les cascades de Baume-Les-Messieurs et la cascade des Tufts aux Planches-Près-Arbois. Chacune d'elles jaillit de la roche, sous forme de multiples éventails d'eau, au beau milieu d'un paysage de reculée habitée d'une luxuriante végétation.

LES GROTTES
Sculptées par l'érosion, ces grottes sont bien plus que de simples cavités. La grotte de Baume-les-Messieurs, véritable cathédrale souterraine ou encore la grotte des Moissons avec son spectacle de son et lumière, constituent d'incroyables visites.

LES CHÂTEAUX
Amateurs de vieilles pierres, vous serez conquis par la destination vignoble tant ses châteaux forcent le respect... et l'admiration ! A Fontenay, Arlay, Le Pin, Rosay, ces trésors d'architecture garantissent une visite inoubliable. Admire les ruines du château médiéval de Chevreux sauront marquer les esprits.

LES CASTLES
If you are keen on old stone, you will be captivated by the circular market of *Le-Bois-Rouge des Vins* which takes you through the region with its most delightful and spectacular heritage: castles in Fontenay, Arlay, Le Pin, Rosay and others, all architectural marvels which are guaranteed unforgettable sights. Even the ruins of other castles will leave a mark by their location and grandeur.

MAISON DE VIGNERON
Tout comme les ont habités les cépages ensoleillés, les vigneron jurassiens ont façonné l'architecture de nombreux villages, à l'image des fameuses "échelles à feu", pignons de toit en forme d'escalier permettant de séparer les maisons et d'accéder plus facilement au conduit de cheminée.

LES VITIGNONS
In the same way that they have shaped the sunny countryside, the French Jura Vignerons have shaped the architecture in a number of villages which are referred to as "échelles de feu" (fire ladders) and due to the shape of the gables that separate the houses these enable easy access to the top of the houses for chimney sweeping and maintenance.



Le savant travailla dans le Jura sur les fermentations des vins et sur l'élaboration du mystérieux Vin Jaune. Il mit au point la pasteurisation pour conserver les vins et leur permettre de s'exporter facilement. Utilisant sa vigne de Rosières, toujours en production aujourd'hui, il réfuta la croyance en la génération spontanée des microorganismes et montra le rôle déterminant des levures dans les fermentations. Pour ces travaux, Louis Pasteur est considéré comme le père de l'œnologie moderne. Sa maison d'Arbois et sa maison natale à Dole sont ouvertes à la visite.

LOUIS PASTEUR, the discoverer and inventor of the rabies vaccine, spent a lot of his life in Arbois. The scientist also worked on wine fermentations and the development of the Vin Jaune. Louis PASTEUR developed pasteurisation to conserve wines which enabled exports, and as his Rosières vines, which are still in production today, he proved beyond doubt the notion of spontaneous generation of micro-organisms, and was an essential figure in the use of yeast in the fermentation process.

EN SAVOIR PLUS...
maisonarbois@terredelouispasteur.fr
www.terredelouispasteur.fr
Tél. 03 84 66 11 72



LE CHARDONNAY, FLORAL ET CONVIVIAL
Le chardonnay représente 42 % du vignoble. Présent sur des sols calcaires et des terres légères, il donne des vins blancs floraux aux arômes de pomme, miel, citronnelle, amandes grillées.

LE SAVAGNIN, TYPÉ ET TYPIQUE
Cultivé sur 15 % du vignoble, c'est le cépage jurassien par excellence. Il sépanouit sur des marnes bleues, grises ou noires et donne des vins blancs typés aux arômes de noisette, Comté, beurre, noix.

LE POULSARD, SUBLTIL ET NUANCÉ
Sa robe rubis clair évoque un rosé, pourtant sa vinification est bien celle d'un rouge ! Également appelé Ploussard, il est bien présent dans 14 % du vignoble, sur des terres fortes, marneuses ou argileuses. Le vin, servi comme un rouge chambré ou un rosé frais, exprime des arômes de groitte, framboise, poivre.

LE TROUSSEAU, EXIGEANT ET PUISSANT
Régulièrement beaucoup de soleil et des sols graveleux assez chauds, il occupe 8 % du vignoble. Le vin qui en est issu se détermine par des arômes de fruits noirs, poivre, café et des notes carmées.

LE PINOT NOIR, FIN ET INTENSE
Le Pinot noir complète la gamme des cépages autochtones. Implanté sur des sols graveleux, il couvre 10 % du vignoble. Il est souvent le 1^{er} cépage à arriver à maturité. Sa robe est soutenue et il évolue vers des notes de cépage, de fraise, de mûre.

EN SAVOIR PLUS...
groupe@tourisme-hauteseille.fr
www.tourisme-hauteseille.fr
+33 (0)3 84 24 76 05

ENTRÉE DANS LA CONVERSATION ! TOUS À VOUS SOURIS !

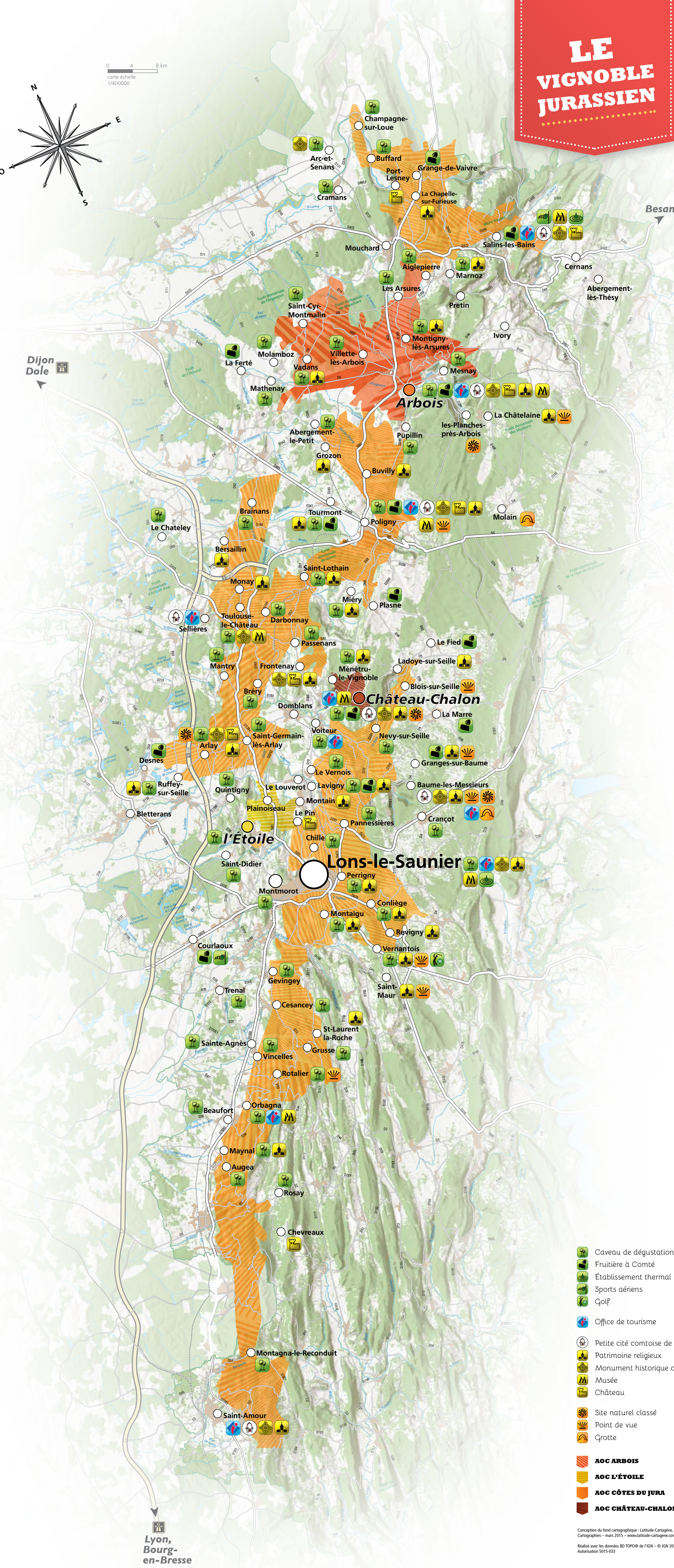
www.jura-tourism.com

- + de 500 fiches touristiques
- + de 150 restaurants
- + de 1500 hébergements
- + de 80 séjours
- Météo locale, webcams
- Liste des offices de tourisme

www.jura-vins.com

Œnologie, inspirations gourmandes, promenades dans les vignes, débats de comptoir, plus de contenus sur le blog des vins du Jura :

www.blog-jura-vins.com



LE VIGNOBLE JURASSIEN

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Petit par sa taille, mais grand par son exceptionnelle diversité, le vignoble jurassien s'étire sur 80 kilomètres le long du Revermont. Blois du franc des premiers contreforts du Jura, il a mille histoires à raconter. Celliers de vins effervescents, vifs ou patients, secs ou liqueux, qui envahissent l'âme de puissantes et délicates saveurs : Fruits frais coriétés, épices et marmelades, fleurs et biscuits, les ou Comté. De chaque gouttelette s'échappent des trésors, effluves d'ici et d'ailleurs, parfums d'inattendu et de mystère. Habillés de robes aux étalons d'or ou de rubis, les vins du Jura cultivent leurs secrets. Nourris de terroirs et de traditions, de savoir-faire et de passion.

Presentation of the French Jura wine region.
Not too much a vast region of wine production, but nevertheless exceptional in the world, the French Jura Wine Region extends for over 80 km along the Revermont Ridge, and on the hillside of the French Jura, this country has a history of wine that has led through the local produce, sparkling wine, white or rosé, dry or sunny, all of which have a unique palette and strong local tastes. Fresh fruit, candied fruit, spices, jams, flowers and biscuits, tea or Comté. Each drop contains the treasure and the secrets of the region and offers unique and mysterious scents.

The colors of the local produce are also wide and varied, giving, only even the Comté Cheese varies in color over the maturing ages, all displaying the secrets of the region, the traditions, know-how, and the deepest passion within.

ET VOUS COMMENT LES DÉGUSTEZ-VOUS ?

UN VIGNOBLE POUR 7 AOC
En 1936, les vins du Jura obtiennent la première Appellation d'Origine Contrôlée historique Française à Arbois. Au début du XX^e siècle, après l'aneantissement des vignes par les pucerons ravageurs du phylloxera, ils ont patiemment recréé un vignoble de grande qualité, respectueux des pratiques traditionnelles. Aujourd'hui, quatre AOC géographiques et trois AOC "produits" distinguent les vins du Jura. Elles garantissent leur élaboration authentique, rigoureuse et soucieuse de l'environnement.

And you, how would you like to enjoy them?
1 wine production region with 7 "A.O.C." (Appellation d'Origine Contrôlée - "Controlled Designation of Origin" wines) in 1936, the French Jura Vignerons were awarded the first and historical "A.O.C." in Arbois. In the beginning of the 20th Century, and following the virtual complete annihilation of the vines by phylloxera, they patiently brought back to life and one of the highest quality respecting traditional practices.

To date, four Geographical "A.O.C." and three "Produit" "A.O.C." qualify French Jura Vignerons and produce, and the "A.O.C." label is a guarantee of the authenticity of the production process through with quality and protection of the environment.

AOC GÉOGRAPHIQUES

qui sont-elles ? Which are the Geographical "A.O.C.?"

AOC ARBOIS, PIONNIÈRE
L'Appellation Arbois est la plus ancienne et la plus étendue des 4 AOC géographiques du vignoble jurassien. Son nom viendrait des mots celtes "ar" et "bois" qui signifient "terre fertile". Renommée pour ses vins rouges lumineux et élégants, elle se décline dans toute la gamme des vins du Jura.

The Arbois wine is the oldest in the region, and has 4 Geographical "A.O.C." wines. The name Arbois could come from the Celtic word "Ar" and "Bois" which together means fertile lands. It is renowned for its elegant and luminous red wines which are found throughout the French Jura Wine range.

The Arbois wine is the oldest in the region, and has 4 Geographical "A.O.C." wines. The name Arbois could come from the Celtic word "Ar" and "Bois" which together means fertile lands. It is renowned for its elegant and luminous red wines which are found throughout the French Jura Wine range.

AOC CÔTES DU JURA, VARIÉE
AOC en 1937, l'AOC Côtes du Jura est omniprésente du nord au sud du vignoble, sur des terroirs multiples et contrastés. Deuxième AOC jurassienne en matière de production, elle joue avec les cinq cépages présents dans le Jura. Toute la gamme des vins du Jura est représentée, mais les blancs dominent, tranquilles ou effervescents, avec des vins ronds, fruités et généreux.

AOC L'ÉTOILE, CÉLESTE
Son nom en soi est une légende. Il ferait référence à la présence d'innombrables petites étoiles fossiles appelées pentacristes et caractéristiques de son terroir, ou bien à la disposition en étoile des cinq collines qui entourent le village. Cette AOC produit depuis 1937 des vins blancs d'exception, y compris le Vin Jaune et le Vin de Paille. Le cépage Chardonnay y est roi, seul ou marié au Savagnin.

AOC CHÂTEAU-CHALON, DISTINCTIVE
Depuis 1937, cette AOC produit l'un des plus grands vins du monde. Issu uniquement du cépage Savagnin, le Vin Jaune fait ici cavalier seul. Le nectar à la robe d'or ne dévoile son incomparable caractère qu'après une longue maturation, particulièrement surveillée. La production peut même être interrompue une année si la qualité des raisins n'est pas jugée optimale.

LA CABORDE
Aire vitico-culturelle, Orbagne

La Caborde a ouvert ses portes en juin 2014. C'est un espace multi-culturel proposant une salle d'exposition, salle audiovisuelle, terrasse panoramique. Un espace détente avec une boutique du terroir, aire de pique-nique, départ de randonnées, Office de Tourisme, animations familiales. Découvrez la diversité et la richesse de la production vinicole selon vos envies.

EN SAVOIR PLUS...
contact@caborde-jura.fr
www.caborde-jura.fr
Tél. 03 84 48 06 04



L'APPLI PRATIQUE !

APPLICATION VIGNOBLE DU JURA
L'application Vignoble du Jura vous permet de trouver les vigneron et les caveaux de dégustation suivant votre géolocalisation, la liste des restaurants et des événements et des informations pratiques sur le Vignoble du Jura.

EN SAVOIR PLUS...
contact@caborde-jura.fr
www.caborde-jura.fr
Tél. 03 84 48 06 04

DISPONIBLE SUR App Store

DISPONIBLE SUR Google play

"VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES"

La marque

En février 2012, le Vignoble du Jura a obtenu la marque "Vignobles et Découvertes". Cette distinction récompense la destination pour son offre de produits touristiques multiples et complémentaires autour de la vigne et du vin. Le Jura compte à ce jour plus de 150 professionnels, tous engagés dans une démarche de qualité assurant notamment au touriste, une sensibilité particulière à l'univers du vin, du goût, un esprit de partage autour de la découverte du vignoble. De multiples activités sont labellisées : cavouas, hébergements, restaurants, sites patrimoniaux remarquables, offices de tourisme, activités sportives, de loisirs, de bien-être et de santé, structures réceptives, ou encore événements.

Le brand referred to as "Vignobles et Découvertes"
(Vignerons and Discoveries)
The destination known as "Vignobles et Découvertes" has had its own quality label since 2012, and offers a full range of products which are specific and particular to the French Jura wine region. Since 2012, all of the French Jura Vignerons are classified within the "Vignobles et Découvertes" (Vignerons and Discoveries) label. This distinction, granted by the different Ministries of Agriculture and Tourism, classifies the label amongst the recognized wine tourism destinations in France. The label encompasses all of the main sectors which are part of the French Jura Vignobles and Discoveries, and they all with the same objective: to offer a full range of quality services, destinations, activities and events centred around the French Jura Wine and local heritage.



La première, obtenue en 1991, distingue l'un des plus grands vins de liqueur français : LE MACVON DU JURA. Blanc à l'apogée du temps, il peut être aussi rouge ou rosé. Bénéficiant d'une AOC depuis 1995, **LE CRÉMENT DU JURA** est un vin effervescent et festif qui est produit sur l'ensemble du vignoble. Dernière AOC en date, l'appellation **MARC DU JURA** encadre la production de l'eau-de-vie de Marc distillé.

Three "A.O.C. Produces
All three "A.O.C. Produces are the result of aged traditions. The first, which was obtained in 1991, is recognised as one of the greatest French Liqueurs, the French Jura Macvin. Generally white, it is also produced as red and rosé.
The "Crément du Jura" (French Jura Crément) is a sparkling wine produced throughout the French Jura vineyards. Finally, the Marc du Jura (French Jura Eau-de-Vie) is a distilled liqueur.

VIN JAUNE, 62 cl d'or
C'est l'un des plus grands vins blancs secs du monde, intrinsèquement aromatique. Fruit d'une longue et spécifique tradition, le fameux "clovein", Doré, sec, riche et puissant. Cépage : exclusivement Savagnin.
Vin Jaune, 62 cl of Gold
Recognised as one of the finest dry white wines in the world, with an intense bouquet and unique flavor. Following a long and traditional elaboration, it is bottled in a specific volume of 62 cl known as the Clovein, representing the famous "clovein". Golden, dry, rich, and powerful.
Grape: 100% only Savagnin.

VIN DE PAILLE, douce volupté
Chaque bouteille est unique, issue de plus belles grappes du vignoble jurassien. C'est un vin liqueux, doux, sucré et légèrement acidulé.
Cépages : chardonnay, Poulsard, Savagnin et Trousseau.
Vin de Paille
Each bottle is unique, a produce from the finest grapes in the French Jura vineyards; the grapes are dried on a bed of straw revealing its particular flavor.
Syrupy, sweet, and lightly tangy.
Grape: A mix of Chardonnay, Poulsard, Savagnin, and Trousseau.

VIGNOBLE EN FÊTE 2015

- 01 mars au 01 sept** Poinigny - 600 ans de la Collégiale de Poinigny
- 7 au 9 mai** Salins-les-Bains - Festival "Chansons en fête"
- 21 juin** Ladagey sur Seille - Festival "Folk au moulin"
- 15 au 19 juillet** Salins-les-Bains - Salines en musique
- 17 au 19 juillet** Bressa-Revermont - Contes en chemin
- Fin juillet** Font-Lévy - Festival de l'Edgar
- 7 août** Poinigny - Fêtes du Comté
- 9 août** St-Amour - Tous dehors pour la Saint-Amour
- 21 au 23 août** Poinigny - Jazz à Fontenay
- 3 au 5 septembre** Lons-le-Saunier - Les Débousollades
- Septembre** Arbois/Pupillin/Vadans - Le Biau
- 9 au 11 octobre** Cousance et Orbagne - Festival de Jazz du Sud Revermont
- Début novembre** Orbagne - Fête de la Saint-Martin
- We début-décembre** Saint-Amour à Gervingey - Caves ouvertes en Sud Revermont
- We mi-décembre** Cousance - Festival de la Bande dessinée (Causons cases)
- Fin janvier 2016** Arlay - Pressée du Vin de Paille
- 6 et 7 février 2016** Lons-le-Saunier - Percée du Vin Jaune
- Autours du 14 février 2016** Saint-Amour - Festival du film d'Amour
- Fin mars 2016** Gervingey - Le nez dans le vert

ACCORDS METS & VINS

Local speciality food and wine

| | CHARDONNAY DU JURA | VIN JAUNE | VIN DE PAILLE | VIN ROUGE | VIN ROSÉ | VIN BLANC TYPÉ | VIN BLANC NUANCÉ | VIN BLANC INTENSE | MARC DU JURA |
|--|--------------------|-----------|---------------|-----------|----------|----------------|------------------|-------------------|--------------|
| APÉRITIF | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| CHARCUTERIE, FUMÉS, SAUCISSES DE MORTEAU <i>Charcuterie, smoked meats, sausages, smoked cheese</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| QUICHES, SOUFFLES <i>Quiche, souffles, souffles</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| POISSONS GRILLÉS, CRUSTACÉS <i>Grilled fish and seafood</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| CUISINE EXOTIQUE <i>Exotic cuisine</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| VIANDES BLANCHES <i>White meat</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| VIANDES ET POISSONS CUISINÉS, CHARCUTERIE <i>Meat and fish in slow cookers, charcuterie</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| GRIILADES <i>Bar-b-q meat</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| VIANDES ROUGES, OMBRES <i>Red meat, game, foie gras</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| COMTÉ, MONT D'OR, MORBIER <i>Comté cheese, Mont d'Or cheese</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| FROMAGES PERSILLÉS, BLEU DE CEZ <i>Herbed cheese, blue cheese</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| DESSERTS, CHOCOLATS <i>Desserts, chocolates</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| DIGESTIF <i>Digestif</i> | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |



- Caveau de dégustation
- Fruitière à Comté
- Établissement thermal
- Sports aériens
- Golf
- Office de tourisme
- Petite cité comtoise de caractère
- Patrimoine religieux
- Monument historique classé
- Musée
- Château
- Site naturel classé
- Point de vue
- Grotte

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

Création du fond cartographique : Latitude-Cartographie, Cartographies - mars 2015 - www.latitude-cartographie.com
Rédaction des textes : BD TOPOB - 06-7626-01 - © IGN 2015 - Actualisation 2015-2016