

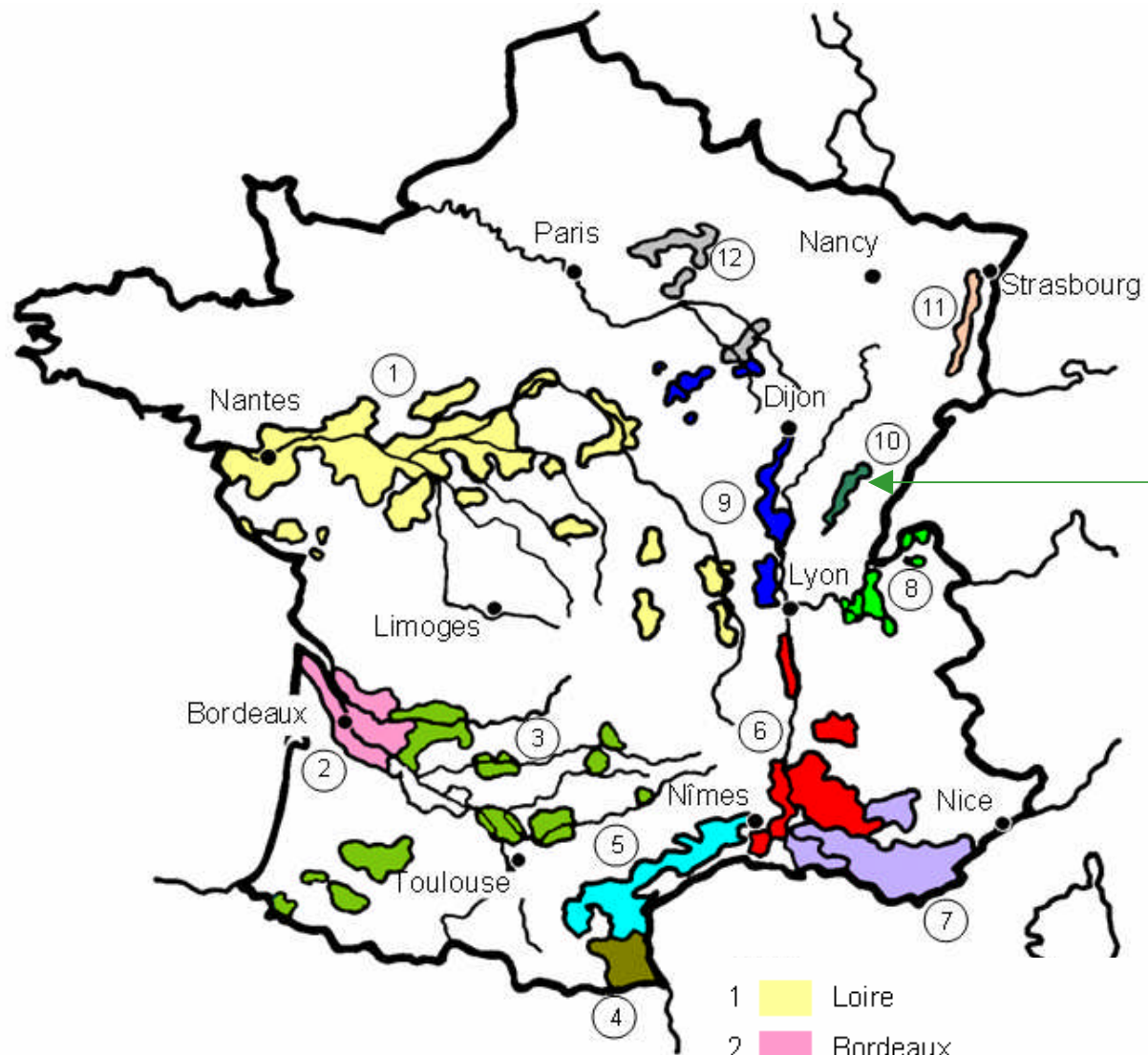


De wijnen van de Jura

Onbekend is onbemind













Hoe komt het dat de wijnen van de Jura bij ons nauwelijks bekend zijn ?

1. Moeilijk te vinden
2. Relatief duur
3. Enkele onbekende druivensoorten
 - savagnin, poulsard, trousseau
 - pinot noir, chardonnay (melon d'Arbois)
4. Onbekende wijntypen
 - Vin jaune, vin de paille, macvin



Jura

Tussen Bourgogne en de
Zwitserse grens

- | | | | | | |
|---|---|----------------|----|---|-----------------------|
| 1 |  | Loire | 7 |  | Provence |
| 2 |  | Bordeaux | 8 |  | Savoie |
| 3 |  | Sud-Ouest | 9 |  | Bourgogne (+ Chablis) |
| 4 |  | Roussillon | 10 |  | Jura |
| 5 |  | Languedoc | 11 |  | Alsace |
| 6 |  | Côtes du Rhône | 12 |  | Champagne |

De Jura in 't kort

- 1850 ha wijngaarden
- 6 AOC's

Vier streek AOC's:

- Château Chalon
- l'Etoile
- Arbois (+ Arbois-Pupillin)
- Côtes du Jura

Twee product AOC's:

- Macvin du Jura
- Crémant du Jura

- Klimaat:
 - Landelijk klimaat met strenge winters en hete zomers
 - Redelijk veel neerslag
- Ligging wijngaarden:
 - Hoog gelegen
 - Soms op steile hellingen







De vier streek AOC's

- Château Chalon
- L'Etoile
- Arbois
- Côtes du Jura



De twee product AOC's

Macvin du Jura

Crémant du Jura

De druivensoorten



Savagnin

Meest typische druivensoort van de Jura. Voor het maken van de fameuze “vin jaune” mag enkel de savagnin gebruikt worden. Zij neemt ca. 15% in van de totale aanplant. De druiven zijn klein en hebben een dikke schil. Ze rijpen laat en worden ca. 15 dagen later geoogst dan de andere soorten.



Poulsard

(Ploussard)

Samen met de savagnin en typische Jura druivensoort. De poulsard is qua aanplant, met 20 à 25% van de wijnbouwoppervlakte en 80% van de aanplant van blauwe druiven, de 2^{de} belangrijkste van de Jura. De druiven zijn vrij groot, hebben een dunne schil en kunnen zeer rijk zijn aan suikers.

De druivensoorten



Trousseau

Is een druivensoort van de streek en vertegenwoordigd slechts 5% van de aangeplante druiven in de Jura. Het zijn middelmatig grote druiven met dikke schil die meer behoefte heeft aan warmte dan de andere soorten. Zij rijpt laat. In tegenstelling tot de andere blauwe druiven van de Jura levert de trousseau donkere wijnen met veel tannine die zeer goed kunnen verouderen.



Pinot noir



Chardonnay

Pinot noir: Druivensoort van de Bourgogne. Vertegenwoordigd ca. 10% van de aangeplant. Kleine druiven, weinig tannine.

Chardonnay: Druivensoort van de Bourgogne. Vertegenwoordigd ca. 45% van de aangeplant en is daarmee de 2^{de} belangrijkste druif. Ze past zich aan aan vrijwel elke bodemsoort.

Crémant du Jura:

Witte crémant:

- Manuele oogst.
- Min. 50% chardonnay eventueel aangevuld met de andere druivensoorten.

Rosé crémant:

- Manuele oogst
- Pinot noir en poulsard vormen samen min. 50% van de samenstelling.



De wijnsoorten

Vin jaune:

- Echte specialiteit van de Jura
- Mag enkel gemaakt worden van de savagnin-druif
- Het productieproces verloopt zoals dat van een fino sherry
 - Rijpt 6 jaar en 3 maanden op eiken vaten.
 - Er ontstaat een flor op de wijn die de wijn beschermt tegen oxidatie.
 - De vaten worden niet bijgevuld.
 - De wijn wordt gebotteld in flessen van 62 cl, clavelin genaamd. Het is de hoeveelheid wijn die overblijft van 1 liter na 6 jaar en 3 maanden.
- Vin Jaune is fruitiger en complexer dan een fino sherry.





De stille wijnen:

Witte wijnen:

- Gebruikte druivensoorten: chardonnay en savagnin
- Zowel monocepage als assemblage.
- Indien geassembleerd bedraagt de hoeveelheid savagnin meestal tussen de 10 en 40% (tradition).
- De vaten worden niet altijd bijgevuld. Een oxydatief karakter dat zich uit in notenaroma's en zachte kruiden is daarom typisch voor dit soort witte wijnen.
- Veelal worden de witte wijnen niet op eik gerijpt.
- Aroma's van de chardonnay wijnen: fris en floraal met soms een gistaroma.
- Aroma's van de savagnin wijnen: vol, fruitig, honingachtig.



Rode wijnen:

- Gebruikte druivensoorten: poulsard, trousseau, pinot noir.
- Zowel monocepage als assemblage.
- Veelal niet erg gekleurd zoals wij dat kennen bij de wijnen van pinot noir.
- De wijnen zijn vrij rond en met goede structuur.
- Aroma's van klein rood fruit die evolueren naar zachte kruidige tonen en onderhout.



Vin de paille:

- Likoreuze wijn voornamelijk geproduceerd van de poulsard.
- Zeer lage rendementen: 20 hl/ha
- Proces:
 - Na de oogst drogen de druiven min. 6 weken in bakjes op stro (ook wel op betonnen vloer, houten bakjes of opgehangen onder een afdak).
 - Persing tussen kerstmis en eind februari.
 - Ong. 15 à 20 liter most per 100 kg druiven.
 - Door het hoge suikergehalte gist de most traag.
 - Resulteert in een zoete wijn met 14 à 17% alc.
 - Rijpt 3 jaar op eiken vaten.
 - Wordt gebotteld in flesjes van 37,5 cl.
- Aroma's van gekonfijt fruit, pruimen, honing, karamel, sinaasappelschil.



Macvin du Jura:

- Is een VDL (vin de liqueur of mistelle)
- Het productieproces verloopt zoals bij de andere VDL's zoals: Pineau de Charentes, Floc de Gascogne, Ratafia de Champagne.
 - Wijnalcohol gestookt uit de droesem van de druiven (marc) wordt gemengd met onvergist druivensap in de verhouding 1/3 alc + 2/3 druivensap.
 - Voor het stoken van de marc zijn de vijf druivensoorten toegelaten.
 - Alcoholgehalte tussen de 16 en 22%
 - Rijpt min 12 maanden op eiken vaten.
 - Kan wit of rood zijn maar de meeste wijnbouwers maken witte Macvin.



De kazen van de Jura:

Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex, Bleu du Haut-Jura, Tomme de Jura.

Gedegusteerde kazen:

Comté:

Comté wordt vervaardigd van de melk die geleverd wordt door het koeienras "Montbéliard". Het is enkel de, voornamelijk rauwe melk, van deze koeien die mag gebruikt worden voor deze harde kaas. Hij rijpt 4 à 18 maanden. Kan fruitige aroma's hebben maar de smaak is afhankelijk van het microklimaat van de plaats waar de kaas gemaakt is. Meestal hebben ze ook een licht gebrande smaak die doet denken aan brioche, geroosterd brood en noten.



Morbier:

Is genoemd naar de gelijknamige stad Morbier in de Jura. Er wordt voornamelijk rauwe koemelk gebruikt voor de vervaardiging van deze halfharde kaas. Nadat de wrongel gesneden en de wei verwijderd werd wordt de kaas in de vorm geperst. De kaas wordt dan eenmaal horizontaal doormidden gesneden en er wordt een laagje zout en as toegevoegd. Daarna gaat de kaas in de pers om vervolgens te rijpen in een koude ruimte voor 2 tot 3 maanden.



Meer info kunt u vinden in:

- Guide Hachette
- Larousse du Vin
- of op www.jura-vins.com

**Ontdek in de degustatie de
eigenzinnige wijnen van de
Jura**