

Le Jura

C1-3.1 Valoriser les produits.

C1-3.4 Proposer des accords mets-vins.

Objectifs : → Identifier les régions viti-vinicoles françaises.
→ Identifier les principales appellations des vins.
→ Proposer des accords mets et vins régionaux.

**Restaurant
du Jura**

Vous êtes embauché(e) en tant que chef de rang pour la saison d'hiver au Restaurant du Jura, établissement familial qui mise sur une cuisine régionale privilégiant les produits frais et les vins du terroir.

Le gérant, Monsieur Senly décide de vous former sur les vins jurassiens afin de pouvoir conseiller au mieux les touristes attendus.

Dans un premier temps, Monsieur Senly vérifie vos connaissances géographiques.

Activité 1 : A partir des renseignements ci-dessous, coloriez la région dans laquelle se trouve le vignoble du Jura

Document 1 : le vignoble jurassien

Le vignoble jurassien est un vignoble régional français qui fait face au vignoble de Bourgogne, de l'autre côté de la Saône (rivière) circonscrit au seul département du Jura en Franche-Comté
La Franche-Comté est une région française qui regroupe quatre départements : le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le Territoire de Belfort dont la capitale régionale est Besançon, principal pôle urbain avec Belfort et Montbéliard.



Monsieur Senly vous explique ensuite les différentes appellations jurassiennes.

Document 2 : Les appellations jurassiennes

Autrefois patrie de Pasteur, Arbois fût la première AOC délivrée en France en 1936. Ce terroir est plus favorable aux vins rouges, de couleur pourpre, fins et généreux, composés de Poulsard, de trousseau, et de pinot noir. Les blancs sont plutôt pâles et délicats, ou solides et fruités, mais toujours secs. Ils sont issus du Savagnin ou du Chardonnay. Arbois fait également du Vin de paille, mais le plus connu de ses vins est le rosé d'Arbois. Réalisé à partir de Poulsard, ce vin à la robe rubis clair, est franc et soyeux, sec et fruité.

L'AOC Côtes de Jura est la plus étendue des appellations jurassiennes. Les rouges sont généreux et bouquetés, sans oublier les rosés, les gris, les mousseux, les vins de paille, et les vins jaunes. Les blancs, proviennent du Chardonnay et du Savagnin, les rouges, rosés et gris sont issus de pinot noir, Poulsard et Trousseau. Les vins jaunes viennent exclusivement de vendanges tardives de savagnin. Les vins de paille, quant à eux, sont issus du Chardonnay, avec parfois un complément de Savagnin ou de Poulsard.

Petit village plein de charme, Château-Chalon a donné son nom à l'appellation qui produit exclusivement du vin jaune, issu du seul cépage Savagnin.

Le village de l'Etoile tient son nom des cinq collines qui l'entourent, on ne vivifie que du vin blanc, surtout des blancs secs de Chardonnay, Poulsard, et Savagnin, des mousseux fins et élégants, un peu de vin de paille et de vin jaune.

Dernière appellation du Jura à avoir obtenue l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1995, l'AOC Crémant du Jura produit dans plus de 90% des exploitations. Pour le Crémant du Jura blanc, produit dans plus de 90% des exploitations, le Chardonnay doit représenter au moins 50% de la cuvée. Pour le Crémant du Jura rosé, le Poulsard et le Pinot noir doivent aussi représenter au moins 50% de la cuvée.

Enfin, le Jura produit un vin de liqueur AOC Macvin qui se décline en trois couleurs, blanc, rouge et rosé.

Activité 2 : A partir du document 2, complétez le tableau ci-contre :

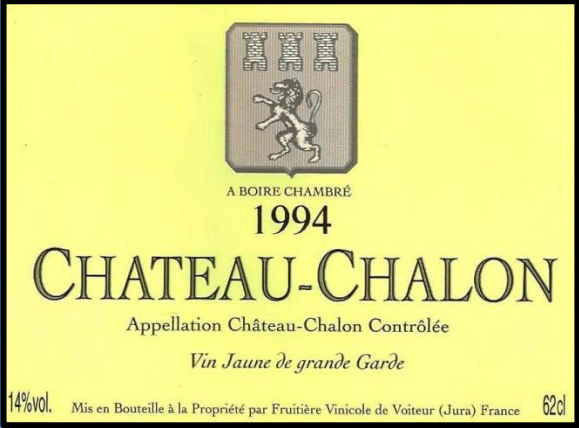
LES CEPAGES JURASSIENS	
Les cépages rouges	
Les cépages blancs	

Activité 3 : Toujours à partir du document 2, complétez le tableau des appellations ci-dessous :

APPELLATIONS JURASSIENNES	COULEUR DES VINS					
	ROUGE	BLANC	ROSE/GRIS	MOUSSEUX	PAILLE	JAUNE

Monsieur Senly tient à vous présenter une bouteille vendue au restaurant.

Activité 4- Complétez le tableau à partir de l'étiquette de vin ci-dessous :




	Appellation	
	Type de vin	
	Contenance	
	Nom de la bouteille	





Maintenant que vous pouvez argumenter les vins vendus au restaurant, il est important de pouvoir conseiller la clientèle en proposant des accords mets et vins jurassiens.

Activité 5– A partir de la carte des vins au verre ci-dessous, proposez le meilleur accord mets/vins avec les spécialités régionales données en exemple.

VINS AU VERRE

<p>Vins rouges (10 cl) : AOC Arbois Pupillin Hugues Béguet.....4.00 € AOC Arbois Trousseau Des Dames.....5.00 € AOC Côtes du Jura Pinot Noir Jacques Tissot.....4.20 €</p> <p>Vins blancs (10 cl) : AOC Côtes du Jura Chardonnay Jacques Tissot..3.80 € AOC Arbois Savagnin Martin Faudot.....6.50 €</p> <p>Vins rosés (10 cl) : AOC Arbois Trousseau Des Dames.....5.00 € AOC Côtes du Jura Poulsard Jacques Tissot.....4.20 €</p>	<p>Vin de Paille (8 cl) : AOC Vin de Paille Frédéric Lornet.....14.60 €</p> <p>Vin jaune (8 cl) : AOC Vin jaune L'Etoile Philippe Vandelle.....10.00 €</p> <p>Crémant (12 cl) : Crémant du Jura Paul Benot4.00 €</p> <p>Vin spécial (8 cl) : Macvin du Jura (blanc ou rouge).....4.00 €</p>
---	---

Spécialités régionales	Jésus de Morteau 	Saucisse de Montbéliard 	Jambon fumé du Haut Doubs 	Volaille de Bresse au vin jaune 
Accord mets/vins				

Spécialités régionales	Ecrevisses à la crème 	Comté 	Bleu de Gex 	Vacherin Mont d'Or 
Accord mets/vins				

Spécialités régionales	Morbier 	Cancoillotte 	Papet jurassien 	Roncin de Montbéliard 
Accord mets/vins				

A quel moment proposeriez-vous un Macvin ? _____

Le Jura, ce que je dois retenir :



I/ LE VIGNOBLE JURASSIEN

Situé dans la région Franche Comté, le vignoble s'étend sur un département :

- Le Jura (68)

II/ LES CEPAGES JURASSIENS

	CEPAGES	CARACTERES DES VINS
CEPAGES ROUGES	Poulsard	ROUGES : Corsés mais souples, peu colorés. ROSES -GRIS : Fruités
	Pinot Noir	
	Trousseau	
CEPAGES BLANCS	Chardonnay	BLANCS : Très sec, aromatiques typés, solides JAUNES : Puissants, très secs, arômes de fruits secs, curry PAILLE : Liqueureux, arômes de fruits confits, miel.
	Savagnin	

III/ LES APPELLATIONS

APPELLATIONS	BLANC	ROUGE	ROSE/GRIS	MOUSSEUX	PAILLE	JAUNE
AOC/AOP Arbois						
AOC/AOP Côtes du Jura						
AOC/AOP Château-Chalon						
AOC/AOP L'Étoile						
AOC/AOP Crémant du Jura						
AOC/AOP Macvin du Jura (VDL)						

IV/ PRECISION SUR L'ÉTIQUETTE DE VIN

Les vins jaunes issus du cépage Savagnin sont commercialisés dans une bouteille appelée clavelin de 62 cl.

V/ ACCORDS SPECIALITES LOCALES ET VINS

	Spécialités	Accord mets/vins
ENTREES	Jésus de Morteau	Arbois ou Côtes du Jura rouge
	Saucisse de Montbéliard	Arbois ou Côtes du Jura rouge
	Jambon fumé du Haut Doubs	Arbois rouge ou rosé
PLATS	Volaille de Bresse au vin jaune	Vin jaune
	Ecrevisses à la crème	Arbois blanc
FROMAGE	Comté	Vin jaune ou Arbois rouge
	Bleu de Gex	Vin de paille
	Morbier	Vin jaune ou Arbois rouge
	Vacherin Mont d'Or	Arbois blanc ou rouge
	Cancoillotte	Arbois ou Côte du Jura blanc
DESSERTS	Papet jurassien	Crémant du Jura ou vin de paille
	Roncin de Montbéliard	Crémant du Jura ou vin de paille

Le Jura, j'applique

1. Numérotez dans l'ordre croissant les étapes des vinifications suivantes :

VINIFICATION DES VINS JAUNES	
Vieillissement	
Levurage	
Fermentation malolactique	
Pressurage	
Vendanges	
Formation d'un voile	
Soutirages	
Fermentation alcoolique	
Fouillage	

VINIFICATION DES VINS DE PAILLE	
Fermentation malolactique	
Fermentation alcoolique	
Egrappage	
Vendanges	
Vieillissement et élevage	
Pressurage	
Passerillage	

2. Complétez la grille ci-dessous à l'aide des définitions et retrouver le mot mystérieux :

1. Fromage A.O.C de Franche Comté
2. Château A.O.C du Jura
3. Vin issu d'une vinification spéciale
4. Cépage unique utilisé pour la vinification du n°3
5. Charcuterie de Morteaux
6. Star des vins A.O.C. du Jura
7. Lieu où l'on séchait les raisins.
8. V.D.L. du Jura

1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									

Mot mystérieux : _____