



Jura

Årets vinregion 2025

Innehåll

- Jura på kartan
- Vackra Jura i korthet
- Historia
- Klimat
- Terroir/jordmån
- Druvsorter och vintyper
- Klassificering
- Sevärdheter och mat
- Producenter
- Vinprovning



Varför Jura?

- Vackert, omväxlande landskap!
- Små pittoreska byar!
- Stort utbud av olika viner!
- Spännande vinproducenter!
- Låga priser på inträden/provningar!
- Den charmiga staden Arbois!
- Spektakulära vattenfall!
- Imponerade grottor!
- Vackra vandringsleder!
- En av världens godaste ostar produceras här!



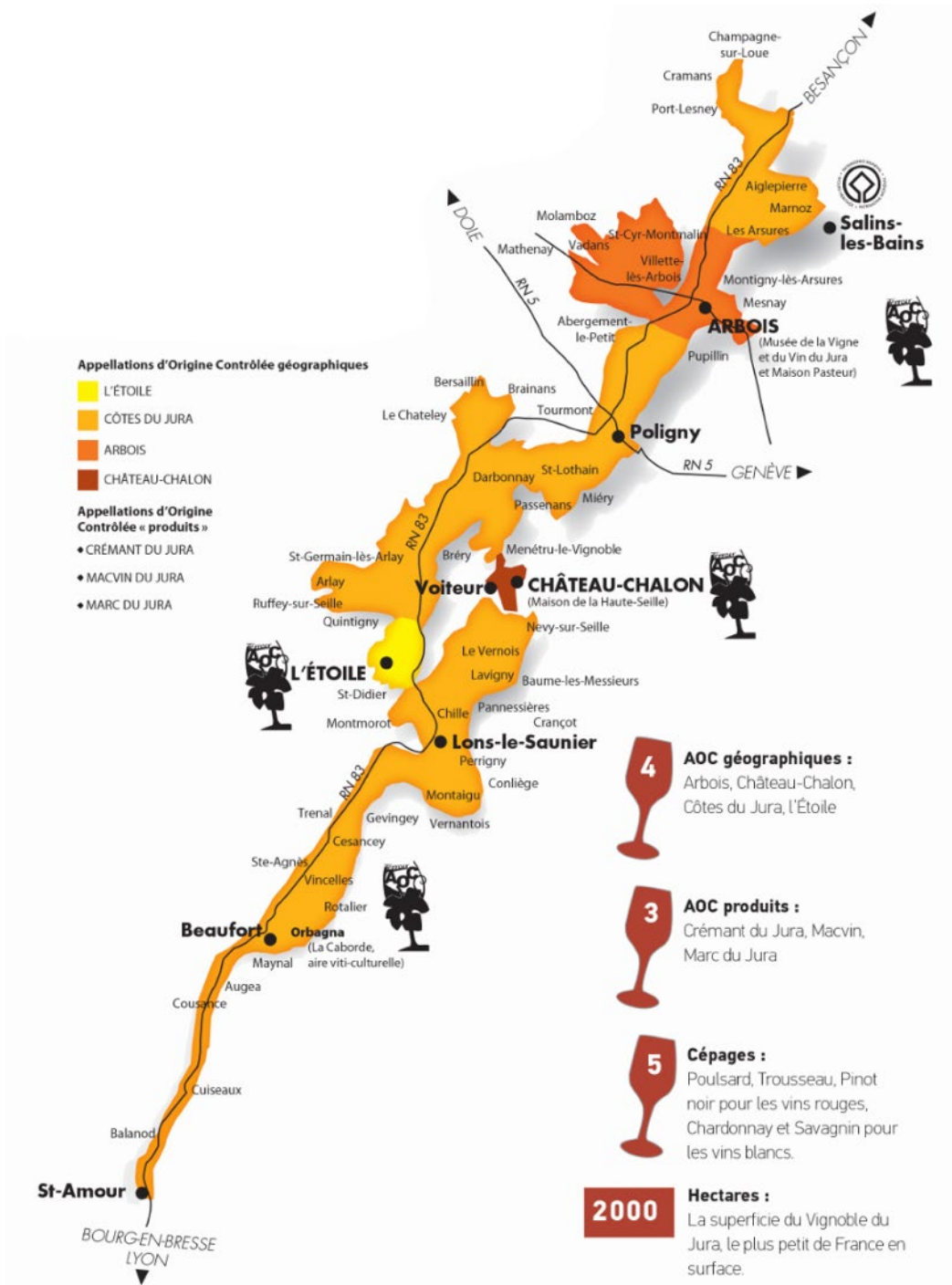


Jura på kartan

- Jura ligger mellan Bourgogne och Schweiz.
- Vinhuvudstaden Arbois ligger cirka åtta mil öster om Beaune i Bourgogne.
- Jura är ett av åtta departement i regionen Bourgogne-Franche-Comté.
- Väster om Jura ligger Bresse-slätten känd för sina goda kycklingar.
- Öster om Jura ligger Jurabergen.

Jura på kartan

- Vinområdet Jura är cirka 80 km långt och 6 km brett.
- Huvudort är Lons-le-Saunier.
- Vinhuvudort är Arbois.





Vackra Jura i korthet

- Frankrikes minsta vinregion: lite över 2 000 hektar.
- Cirka 0,3% av Frankrikes totala vinareal ... men en bred palett av viner.
- Vinodlingarna finns främst på västsluttningar på 220–450 meters höjd (likt Alsace och Côte d'Or).
- Fem druvor i fokus:
 - Savagnin
 - Chardonnay
 - Poulsard
 - Pinot noir
 - Trousseau

Historia

- Julius Caesar erövrade Jura 52 f Kr. och etablerade lantbruk, vinodlingar och exploaterade salt.
- 407 e Kr. hotades Jura av vandalerna, men fick då hjälp från Bourgogne.
- 1000–1200-talet: Jura tillhörde hertigdömet Bourgogne.





Historia forts

- I slutet av 1470-talet: Frankrikes kung, Ludvig XI, tog över Jura.
- 1493: Hans son, Karl VIII, återlämnade regionen till habsburgarna i Österrike.
- 1558: Regionen övergick till den dåvarande spanska grenen av Österrike.
- 1678: Frankrike återtog regionen Franche-Comté.

Industrin, smedjor och kvarnar utvecklades och saltbrytningen mekaniserades.

Historia forts

- 1700–1850: Vinodlingarna expanderade och uppgick som mest till 20 000 hektar.
- 1790: Tre departement Jura, Haute-Saône och Doubs skapades i regionen.
- Mitten av 1800-talet: Louis Pasteur utvecklade pastöriseringsprocessen.
- 1850–1950: prövotider och minskande areal.
- Början av 1900-talet: De första franska vinkooperativen startades.
- Mitten av 1900-talet: Henri Maire marknadsförde Jura och utökade vinodlingarna.
- Jean Macle och Pierre Overnoy är två andra betydelsefulla personer i Juras vinhistoria.



Klimat

- Kontinentalt klimat: kalla vintrar och varma somrar.
- Mild vår och höst med riklig nederbörd.
- Regn i genomsnitt cirka 1200 mm/år; 1 100 mm i Arbois och 1 400 mm i Poligny.
- Medeltemp: ökat från strax under 11°C till ca 12°C.
- 1 800 soltimmar/år.
- Västliga eller sydliga, milda och fuktiga vindar. Västliga vindar ger ofta regn.
- Allt oftare frost- och hagelskador p g a klimatförändringarna.
- Vinåret 2024 särskilt hårt drabbat.





Terroir

- För 100–250 miljoner år sedan låg Jura under havsvatten med ett antal olika öar. Sediment av märgel (lera med kalksten), salt och kalksten avlagrades.
- För 65 miljoner år sedan reste sig landet från havet.
- För 20–35 miljoner år sedan bildades den s k Bresse-förkastningen och de vackra dalgångarna, s k ”reculées”.
- Ett antal miljoner år senare bildades Alperna genom krocken mellan kontinentalplattorna.
- Glaciärer skrapade bort delar av Jura-massivet, smältvattnet skapade sjöar och våtmarker.
- Under de senaste 20 000 åren har erosion och regnvatten format ett vackert, böljande landskap med berg, raviner, grottor och vattenfall.
- Vinodlingarna finns främst på västsluttningarna på 220–450 meters höjd, mellan de höga, branta kalkstensklipporna i öster och Bresse-platån i väster.



Kalkstensklippor



Reculée de Baume les Messieurs



Jordar

- Kontinentalplattornas krock har blottat många spännande geologiska lager.
- Generellt: Under det översta jordlagret ligger ett lager av **kalksten**.
- Därunder finns s k ”**grå mörgel**” från den tidiga Jura-perioden.
- Sedan följer ett lager av **kalksten med mycket fossiler**.
- Under detta finns flera andra typer av **mörgel med olika färg**.
- Mörgeljordar är ibland kompakta, vinstockens rötter har svårt att tränga in i dem.
- En del utspridda kalkstensskallar beroende på hur förflyttningarna har skett.
- Saltfyndigheterna blev åtkomliga när Alperna bildades, vilket har påverkat den upplevda mineralsältan i vinerna.
- Saltet lockade hit romarna.



Grå mägerl

Kalksten

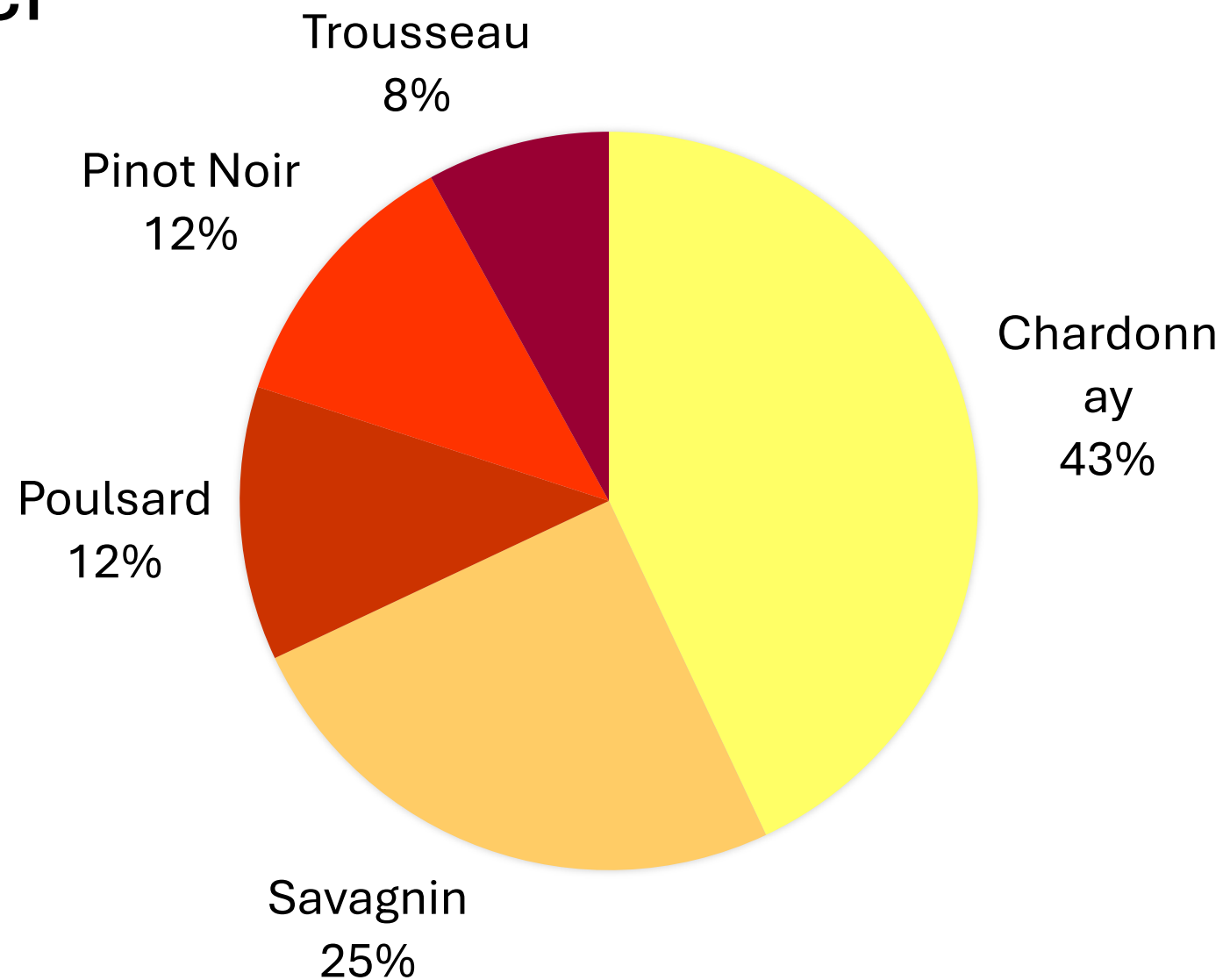


Les Saline Royale d'Arc-et-Senans



Le Nez dans le Vert

Fem druvsorter





Vita viner: chardonnay & savagnin

Chardonnay

- Kallas lokalt ibland för melon d'arbois eller gamay blanc.
- Har funnits i Jura sedan 900-talet.
- Trivs på flera olika jordar, men minst på grå mörgel.
- Skördas ofta samtidigt som poulsard, strax efter pinot noir.



Vita viner: chardonnay & savagnin

Savagnin

- Kallas lokalt ibland för naturé.
- Odlas gärna på branta sydliga lägen med mörk jord, särskilt gråmörk.
- Tjockt skal, motståndskraftig mot mjöldagg och andra angrepp.
- Angrips av olika svampsjukdomar på vinstocken, t ex esca.
- Mognar väldigt sent, har hög mineralitet och hög syra.
- Naturliga varianter: aromatiska ”savagnin jaune” vanligast, ”savagnin vert” med lite högre syra m fl.
- Samma dna som traminer.





Två torra vita vintyper

Oxidativa viner: *sous voile*, *tradition*, *typé*

- Toppas inte upp utan får en utveckling av jästflor.
- Huvuddelen av savagnin-vinerna och blandvinerna genomgår den oxidativa lagringen med flor, vilket ger en fylligare färg.

Icke-oxidativa viner: *floral/floraux*, *ouillé*, *vins non oxydatifs*

- Chardonnay-vinerna toppas upp (ouillage) i högre utsträckning, men inte alltid.



Vita viner i Jura

- Ofta något högre jäsningstemperatur än i andra vinregioner i Frankrike.
- Oftast torra med hög syra.
- Använder främst begagnade ekfat från Bourgogne, ekfatskaraktären oftast fint integrerad.
- Chardonnay odlade på mörk jord får ofta en speciell mineralsäta med lite hartsig känsla i strukturen.
- Chardonnay odlad på kalksten får en elegantare mineralitet med mindre säta.



Röda viner: poulsard, pinot noir och trousseau

Poulsard (Ploussard)

- Tunnskalig blå druva, inhemsk och typisk för Jura.
- Ger ganska ljusa, lätta viner med ganska bra lagringspotential.
- Trivs bra i grå mörkel eller ännu bättre i den varmare röda mörkeln.
- Knoppas tidigt, känslig för mjöldagg, oidium, gråröta.
- Blandas ibland med pinot noir eller trousseau.
- Aromatisk, blommig, örtig doft av skog, undervegetation, vilda röda och mörka bär. Ganska astringerande tanniner som ungt vin.



Röda viner: poulssard, pinot noir och trousseau

Pinot noir

- Förr ofta i blandningar med poulssard och trousseau.
- Numera mer som endruevin.
- Den enda druvsorten som inte är tillåten till "Vin de Paille".
- Druvorna sitter tätt i klasen och kan angripas av röta.
- Trivs allra bäst i väl-dränerade jordar.
- Mognar tidigt.



Röda viner: poulsard, pinot noir och trousseau

Trousseau

- Härstammar från Jura. Identisk med "bastardo" i Portugal.
- Ibland problem med blomningen och coulure.
- Tjockt skal och angrips inte lika mycket av mjöldagg, men dock av gråröta, speciellt vid hög avkastning.
- Angrips av olika svampsjukdomar på vinstocken, t ex esca.
- Trivs bäst i varma lägen, ibland svårt att mogna på kalla jordar.
- Ganska fyllig färg (särskilt jämfört med poulsard).
- Kryddig doft av undervegetation, jordgubbar, körsbär, björnbär, slånbär och vitpeppar.
- Ibland högre alkoholhalt, lägre syra med avrundade tanniner i en ganska lätt kropp.

Juras glömda druvsorter

- ”Société de Viticulture du Jura” har bevarat och odlat upp drygt 50 olika ”glömda” druvsorter på tre olika platser i Jura.
- En del enskilda odlare, t ex Domaine Pignier och Jean-François Ganevat, har börjat egna experimentodlingar av några av dessa druvsorter.
- Exempel: argant, gueuche noir, mézy, enfariné, petit béclan, gros béclan.



Ekologisk och biodynamisk odling är vanligt - Domaine Pignier

- Gynnsamma förutsättningar i den vackra bergsbyn Montaigu från 1200-talet.
- Demeter-certifierade sedan 2003, 13 ha.
- Familjeföretag där Antoine ansvarar för vinodlingarna och vinmakningen.





• Mellan stockarna odlas baljväxter och klöver



Kiseldioxid, åkerfräken, kardborre, älggräs
och nässlor "dynamiseras" i en egenbyggd
koppartank.

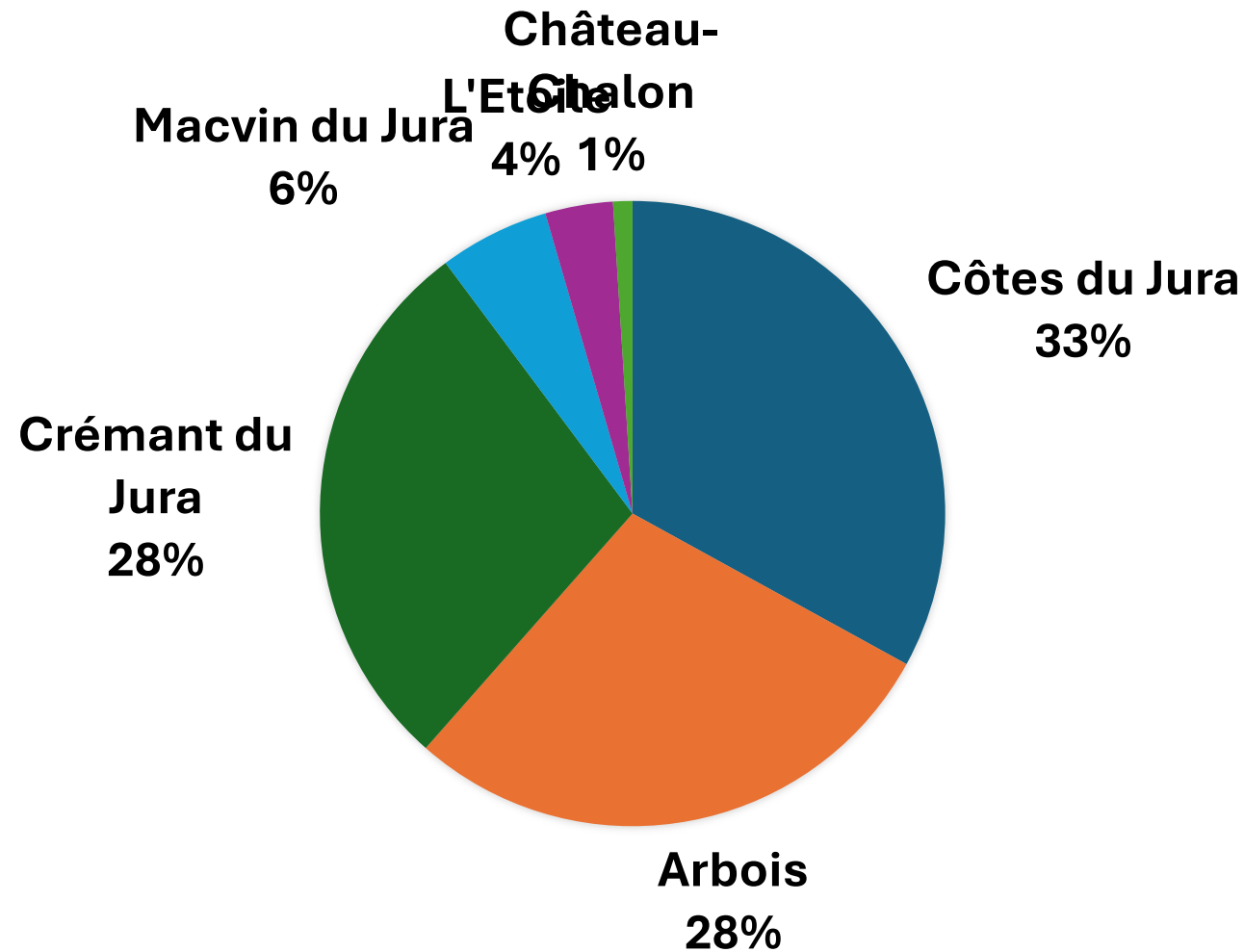




La Cave des Chartreux



Klassificeringar



Geografiska AOC

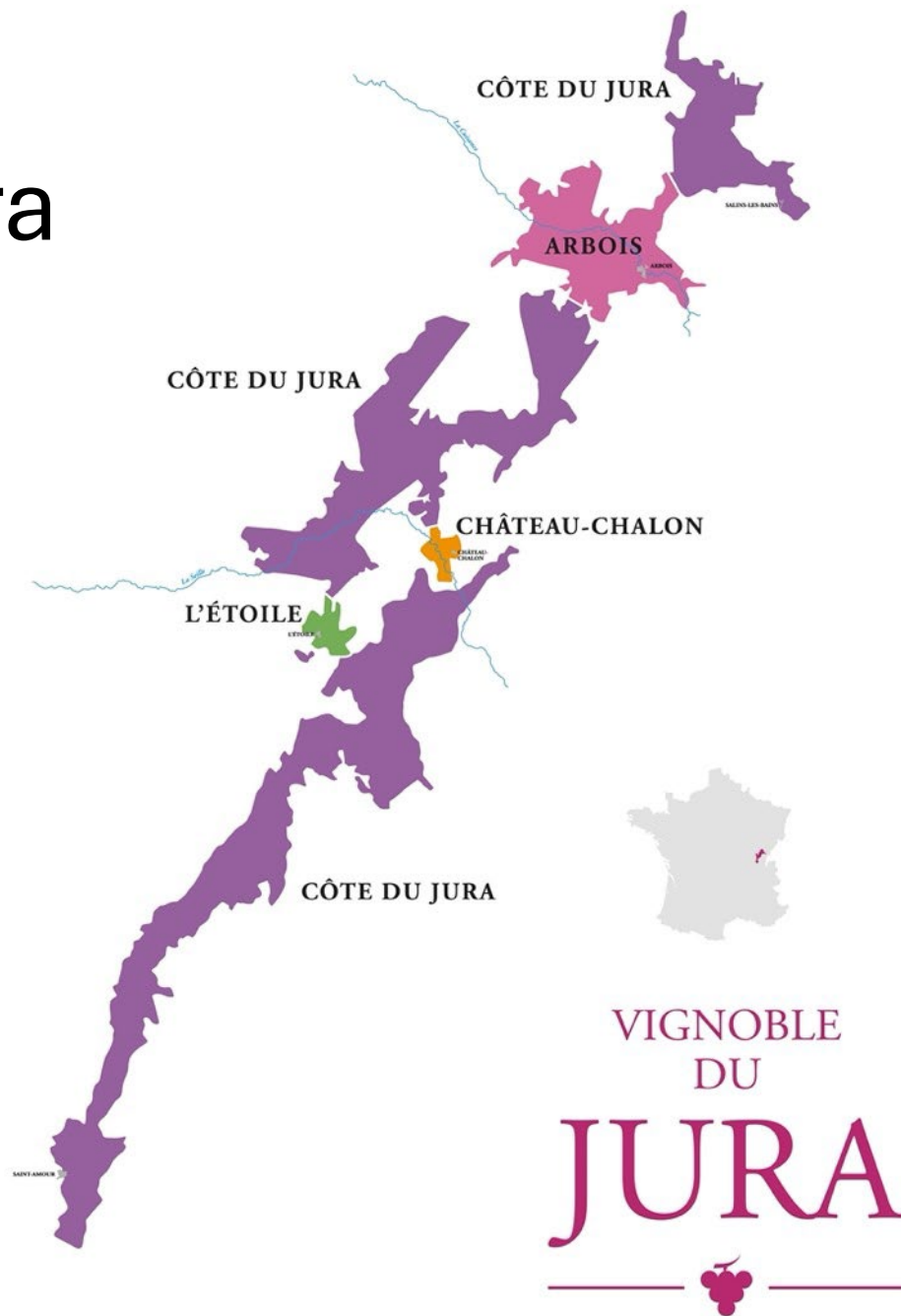
- Arbois (1936)
- Château-Chalon (1936)
- L'Etoile (1937)
- Côtes du Jura (1937)

Produkt AOC

- Macvin du Jura (1991)
- Marc du Jura (2015)
- Crémant du Jura (1995)



Geografiska AOC i Jura på kartan



AOC Arbois (1936)

767 ha

- Arbois, från keltiska "*ar bos*" = fertilt land.
- En av de sex första AOC i Frankrike.
- 12 kommuner.
- Grannbyn Pupillin: AOC Arbois-Pupillin eller AOC Arbois.
- Alla typer av viner produceras.
- 70 % av Juras rödviner.





Arbois

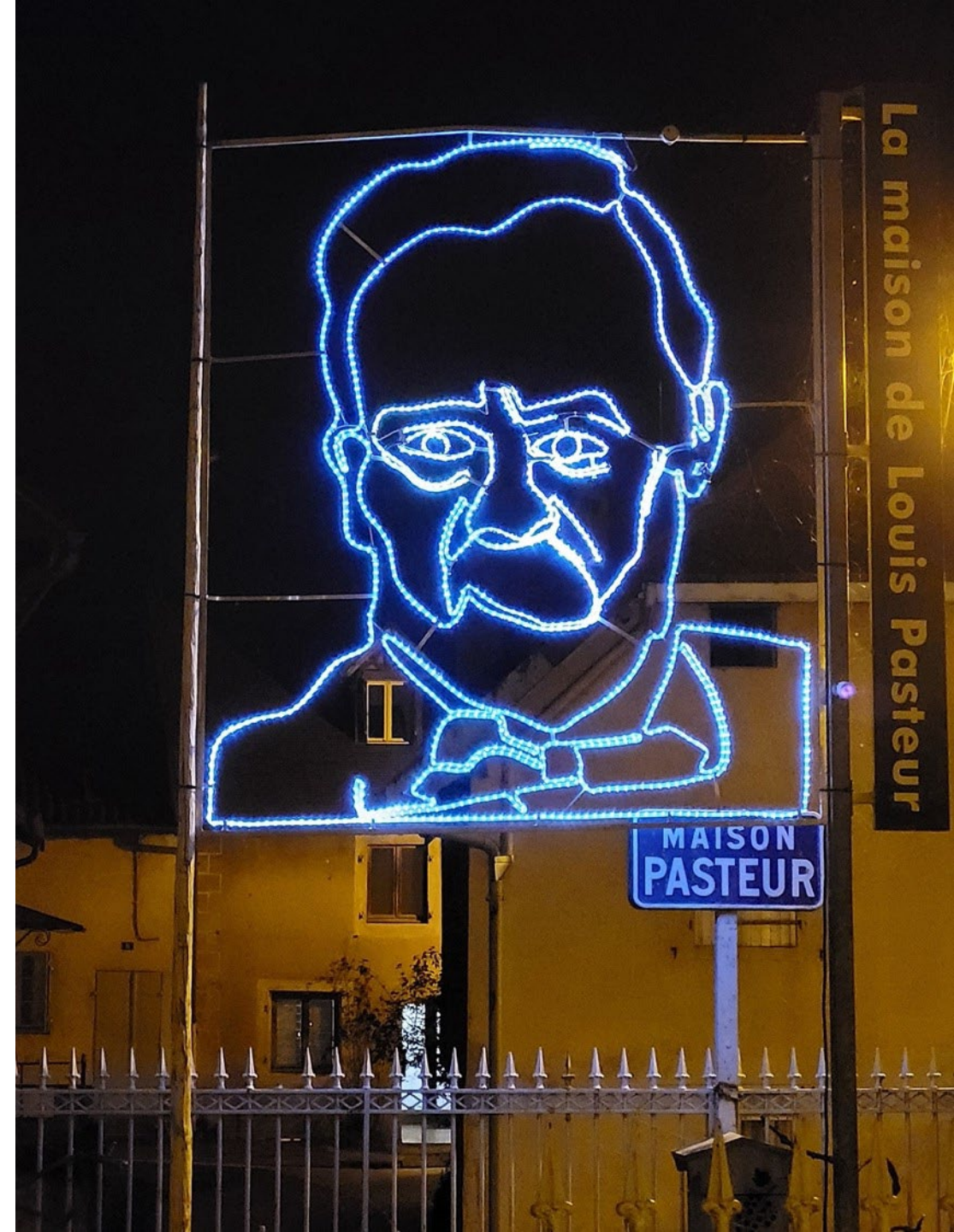






Louis Pasteur 1822-1895

- Fransk kemist och mikrobiolog.
- Visade bl a att alla jäsningsprocesser orsakas av levande mikroorganismer.
- Utvecklade pastöriseringsprocessen som avdödar mikroorganismer.
- Föddes i Dole, 3,5 mil nordväst om Arbois.
- Pappan hade ett garveri i Arbois som gjordes om till "Château de la Cuisance".
- Egen vingård i Montigny-les-Arsures.
- Eget laboratorium i Arbois.





Cave de la Reine Jeanne, Arbois



Musée de la Vigne et du Vin du Jura

Château Pécauld, Arbois





Le Bistrônôme



Restaurangtips i Arbois



Bistrot Des Claquets



Les Caudalies



La Finette

AOC Château-Chalon (1936)

55 ha

- Den minsta appellation i Jura.
- En av Frankrikes vackraste byar.
- På toppen av ett kalkstensberg med en fantastisk 360-graders utsikt.
- Känd för vin jaune, gjort på savagnin.
- Särskild kontrollkommission från 1958.
- Kan vid behov deklassificeras till "sous voile".



I Château-Chalon produceras endast **vin jaune**. Vin jaune produceras även i Arbois, L'Etoile och i Côtes du Jura.





Vin jaune

- Vin Jaune utgör bara ca fem procent av allt vin i Jura men är regionens mest emblematiske vin.
- 100% savagnin.
- Först produceras ett torrt, vitt vin.
- Vinet förs över till ekfat efter 8–18 månader.
- Vissa fyller ekfaten, låter vinet avdunsta.
- Andra lämnar ett tomrum, cirka 8–10 liter.
- Efter några veckor/månader bildas sedan ett jästtäck, "le voile", på vinets yta.

Vin Jaune

- Sedan 1970-talet är det tillåtet att tillsätta kulturjäst för att etablera jästtäcket snabbare.
- Vila minst 60 månader på fat "sous voile" i väl ventilerade utrymmen.
- Under lagringen bildas flyktiga syror, acetaldehyd och soloton.
- Får buteljeras tidigast i december sex år efter skörd.
- Får säljas tidigast efter sex år och tre månader efter skörd.





Vin Jaune

- Tappas på Clavelin-flaskor som rymmer 62 centiliter.
- Alkoholhalt: 13,5–15 %.
- Serveringstemp: 14–17°C.
- Doft: hasselnötter, valnötter, torkad frukt, äpple, vita persikor, blommor, smörkola, rostat kaffe, sirap, saffran, ingefära och kryddor.

Maison de la Haute Seille



Utställning om och hyllning av vin jaune

Vinodlare

- Domaine Berthet-Bondet
- Domaine Jean-Claude & Annie Credo
- Domaine Geneletti
- Domaine Macle
- Domaine Michèle Mutiaux
- Domaine Gabrielle Rizzi
- Marie-Ange & Jean-Pierre Salvadori Estate



AOC L'Etoile (1937)

86 ha

- Namnet kommer från att byn är omgiven av fem kullar som tillsammans bildar en stjärna.
- Många stjärnformiga fossiler i jorden.
- Enbart vita viner är tillåtna.
- Främst chardonnay, men även savagnin och en del poulsard (då för vin de paille).





Domaine de Montbourgeau



AOC Côtes du Jura (1937)

669 ha

- Störst AOC till ytan med fler än 105 kommuner.
- Näst största AOC:n i volym efter Arbois.
- Vita och mousserande viner dominerar, även om alla typer av viner produceras här.

AOC Macvin du Jura (1991)

88 ha

- 1/3 marc (vinsprit) och 2/3 vinmust.
- Vinspriten lagras minst 18 månader på ekfat innan den får blandas med vinmusten.
- Lagras minst 10 månader på ekfat.
- Alkoholhalt: 16–22 %.
- Samtliga fem druvsorter är tillåtna.
Vit Macvin du Jura är dock klart vanligast.
- Dricks ofta som aperitif.
- 5 % av totala produktionen i Jura.
- Doft: Fruktig doft av päron, plommon, marmelad, kanel, kryddnejlika och ett stänk anis.



AOC Crémant du Jura (1995)

384 ha

- Jura har producerat mousserande viner i Jura sedan 1700-talet.
- Samtliga fem druvsorter är tillåtna.
- 90 % är vit Crémant du Jura, den måste bestå av minst 50 % chardonnay.
- Druvorna skördas för hand och pressas i hela klasar.
- Andra jäsningen sker på flaska. Vinet ligger på jästfällningen under minst nio månader.
- Doft: Blommig doft med inslag av havtorn, fläderblommor, vita persikor, äpple, rostat bröd.



AOC Marc du Jura (2015)

- Samtliga fem druvsorter är tillåtna.
- Minst tre av dessa, varav savagnin är en av dem, måste ingå.



Vin de Paille

- Tillåtna druvor: chardonnay, savagnin, poulsard, trousseau.
- Max avkastning: 20 hl/hektar. Handskördade druvor.
- Druvorna torkas minst sex veckor i ventilerade men ej uppvärmda rum till 320–420 g socker/l.
- Druvorna pressas mellan jul och slutet av februari.
- 100 kg druvor ger 15–18 liter druvmust. Hög koncentration.
- Långsam jäsning ger ett sött vin med 14–17 % alkoholhalt.
- Vinet får vila tre år, varav halva tiden på små ekfat, innan det buteljeras.
- Gyllengul till mahognyfärg.
- Doft: kanderad frukt, honung, karamell, exotisk frukt, kanderad apelsin, dadlar, te, kryddor.



Marknaden

- **Kooperativ - ca 23 %**

Fyra s k fruitières med totalt ca 260 medlemmar och ca 400 ha.
Fruitière Vinicole d'Arbois är störst, grundades 1906.

- **Négociants - ca 29 %**

Köper druvor istället för vin. La Maison du Vigneron är störst, 280 ha, varav ca 40 ha är egna vingårdar.

- **Enskilda vinfirmor - ca 48 %**

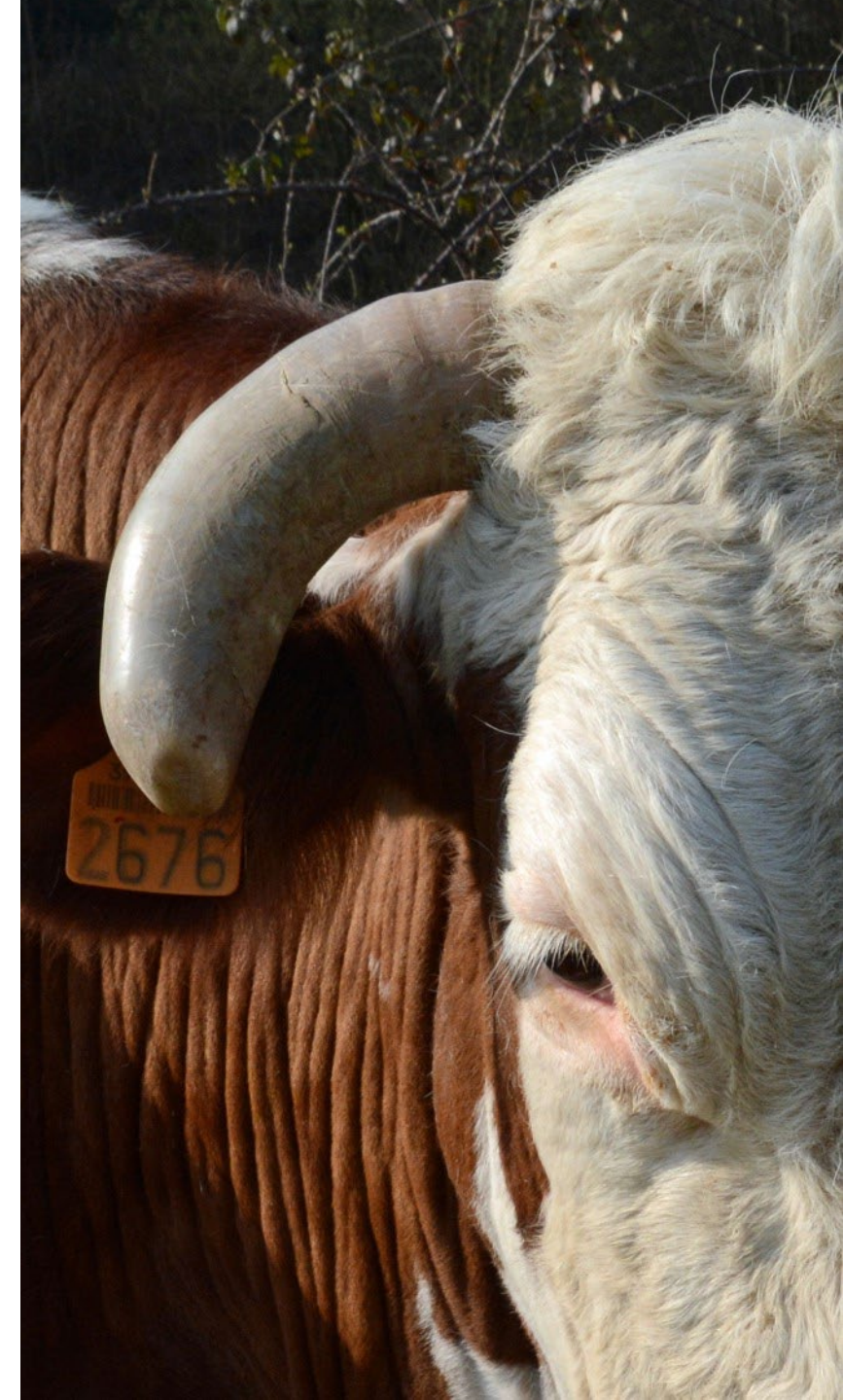
Ca 230 st, de flesta är små familjeegendomar med <10 ha egna odlingar.
Vingårdarna arrenderas i flera fall. Flera egendomar delar på vingårdsmaskiner och vinifierings- och buteljeringsutrustningar.

- Hög andel (ca 60%) direktförsäljning till kund, varav hälften inom den egna regionen.
- Endast ca 16 % exporteras och ökar långsamt.
- De fem största exportländerna är Sverige, Norge, USA, Canada och Japan.



Comté AOP

- En av världens godast ostar - Späckad med umami!
- Görs på opastöriserad komjolk (från korasen montbéliarde).
- Fler än 150 små ysterier, kallade fruitières.
- Efter cirka tre veckor skickas ostarna till 16 olika s k "cave d'affinage" där de ofta lagras 12–24 mån (minsta lagring är fyra månader).
- Kända f d militäranläggningar har omvandlats till stora lagringsanläggningar: Fort St-Antoine och Fort des Rousses.
- Ostrutten "Route du Comté" längs ysterier och försäljningsställen.





Comté AOP



- Comté utgör $\frac{1}{4}$ av Frankrikes AOP-ostar.
- 130 000 kor. Därför gott om gröna, vackra betesmarker.
- Det krävs 400 liter mjölk per ost.
- 40 kg/ost.
- Diameter: 60 cm, 10 cm tjock.
- Andra kända ostar från Jura: Mont d'Or AOP och Morbier AOP.



MAISON
du Cimetière

Poligny



1907 - FROMAGERIE ARNAUD

COMTE
JURAFLORE

AMBULANCES DUPUIS
03.84.37.13.41

Poligny



RESTAURANT - SALON DE THE

Aux
Platanes

LIQORADE
Menthe
Fraise
Pêche
Cassis
Framboise

CAFÉ
COFFEE
Take Away
DESSERTS

ARDOISE
de fromages
ARDOISE
de salades
CRÊPES
sucrées

CHAMBRES



ARRIVÉE 24

Poligny



Casacade des Tufs



Mat och vin

- Comté – vin jaune
- Fondue med comté – ouillévin
- Kyckling från Bresse med vin jaune och murklor – vin jaune
- Grodlår med vin jaune – vin jaune
- Saucisse de Morteau/Montbéliard – poulsard eller trousseau
- Galette comtoise – crémant du Jura

Exempel på bra producenter



- Château d'Arlay
- Domaine Berthet-Bondet
- Fruitière Vinicole d'Arbois
- Domaine Ganevat
- Domaine Labet
- Domaine Macle
- Domaine Henri Maire
- Domaine des Mirroirs
- Domaine de Montbourgeo
- Maison Pierre Overnoy
- Domaine du Pelican
- Domaine Rijckaert
- Domaine Rolet Père & Fils
- Domaine Pignier
- Domaine André & Mireille Tissot
- Domaine Stéphane & Bénédicte Tissot



Kvällens viner

Entrevin: Richard Crémant du Jura, art 2875, 159:00

Love Chardonnay Reserve, 2019, art 2677, 199:00

Arbois Savagnin Ouillé, 2023, art 52921, 279:00

Fruitiere V D'Arbois Poulsard, 2020, art 77096, 189:00

Jérôme Arnoux Exeption, 2022, art 55876, 269:00

Jérôme Arnoux Tradition, 2023, art 52533, 199:00

Côtes du Jura Vin Jaune, 2017, art 77756, 549:00

Matvin: Tissot & Potel La Sisième Côte Pinot Noir
2023, art 55804, 139:00



Vidare information

CIVJ – Comité Interprofessionnel des Vins du Jura

- <https://www.jura-vins.com>

Vinturism

- <https://www.jura-tourism.com>

Wink Lorchs böcker om Jura

- ”Jura Wine: With local food and travel” (2014) och ”Jura Wine, Ten Years on” (2024)



Tack!