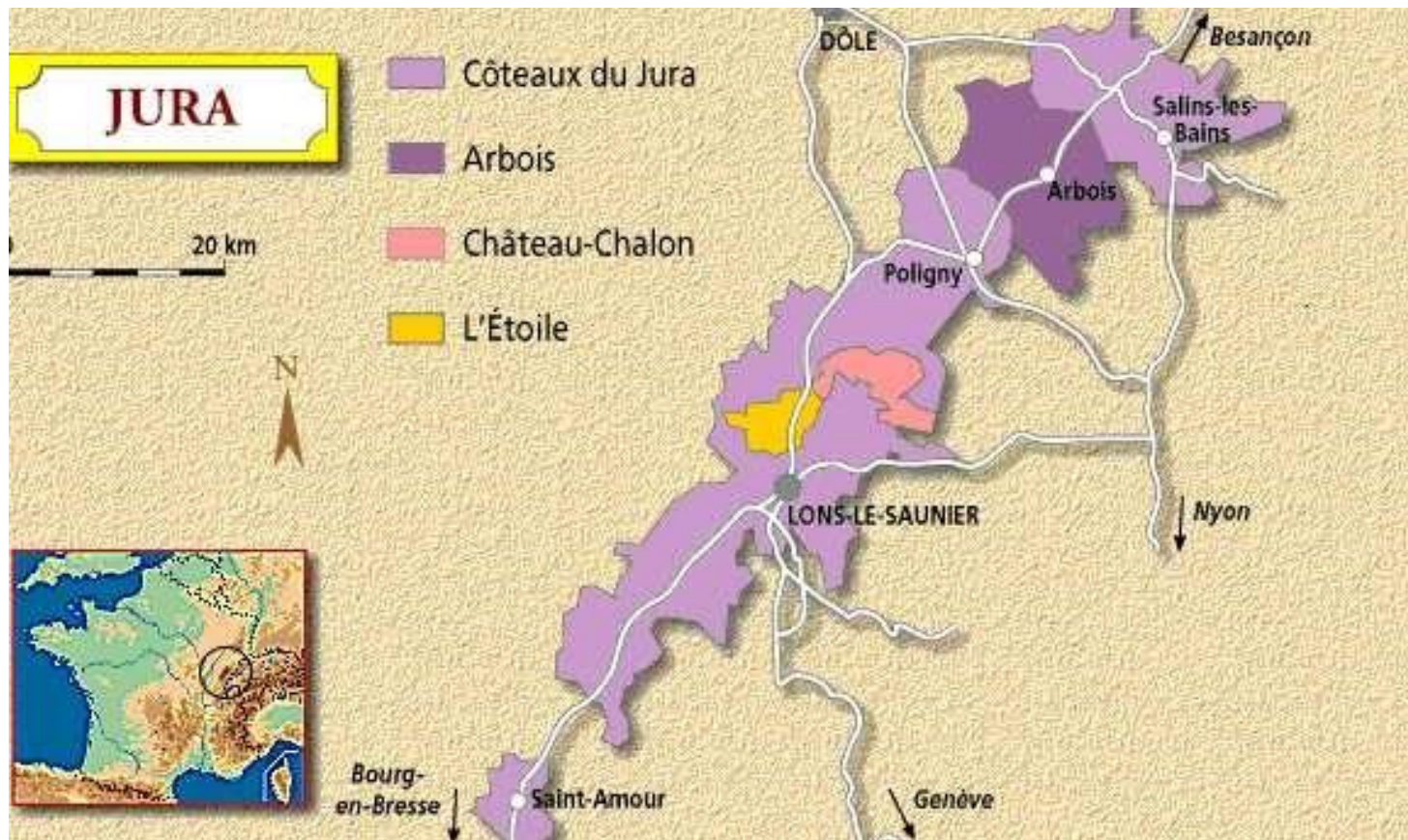
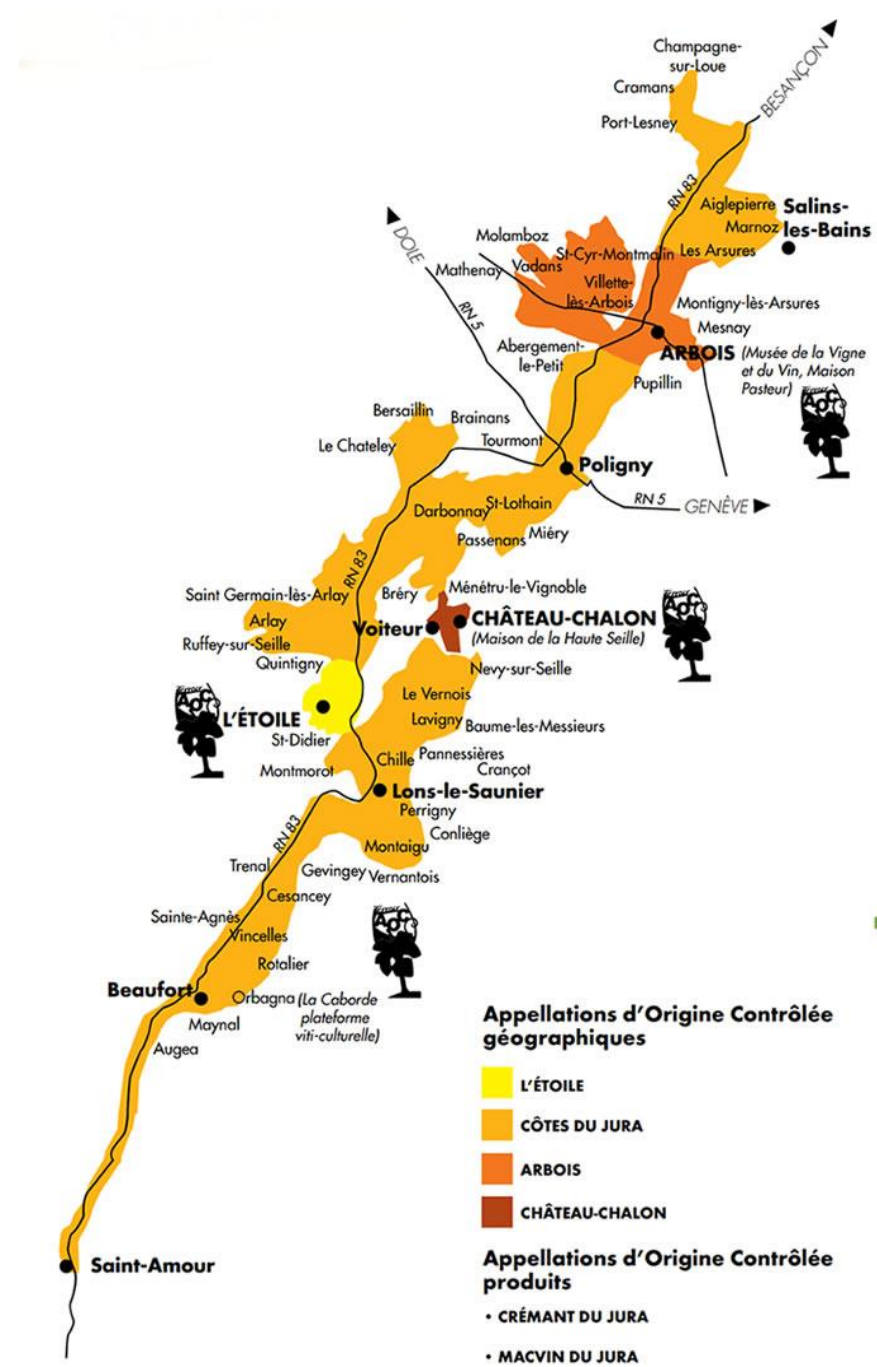


Kennismaking en degustatie van Jura wijnen

Wijngilde Casino Houthalen 17-01-2019

Henri Schriers





DOLE

BESANCON

GENÈVE

Champagne-sur-Loue
Cramans
Port-Lesney

Salins-les-Bains

Molamboz
Mathenay
Vadans
St-Cyr-Montmain
Villette-lès-Arbois

ARBOIS (Musée de la Vigne et du Vin, Maison Pasteur)
Aiglepierre
Marnoz
Les Arsures
Montigny-lès-Arsures
Mesnay
Pupillin

Poligny

Bersaillin
Brainans
Tourmont
Le Chateley

CHÂTEAU-CHALON (Maison de la Haute Seille)
Darbonnay
St-Lothain
Passenans
Miéry

Voiteur
Saint Germain-lès-Arlay
Arlay
Ruffey-sur-Seille
Quintigny

L'ÉTOILE

Le Vernois
Lavigny
Baume-les-Messieurs

Lons-le-Saunier

Chille
Pannessières
Crançot
Perrigny
Conliège

Trenal
Gevingey Vernantois
Cesancey

Beaufort
Sainte-Agnès
Vincelles
Rotalier

Orbagna (La Cobarde plateforme viticole-culturelle)
Maynal
Augea

Saint-Amour

Appellations d'Origine Contrôlée géographiques

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

Appellations d'Origine Contrôlée produits

- CRÉMANT DU JURA
- MACVIN DU JURA
- MARC DU JURA

Het departement Jura ligt in het oosten van Frankrijk, in de Franche-Comté tussen de Côte d'Or (Bourgogne) en Zwitserland.

Het is een langgerekt, smal wijngebied dat zich met een lichte boog over 100 km uitstrekt op de noord-zuid as. De wijngaarden liggen op zacht hellende heuvelruggen op een hoogte van 250 tot 480 m.

Mergel is de belangrijkste bodemsoort. In het noorden overwegend kleigrond, in het zuiden overheerst kalkhoudende bodem.



Château Chalon

Het klimaat is vergelijkbaar met de Bourgogne, maar met relatief koude winters waarbij de temperatuur tot min 15 ° Celsius kan zakken.

De zomers zijn nagenoeg constant en zeer warm. Gemiddeld schijnt de zon er jaarlijks tussen de 1750 en 1900 uur.

De gemiddelde hoeveelheid neerslag ligt tussen de 1000 en 1400 millimeter.



Arbois

De wijnregio was ooit veel uitgebreider beplant met wijnstokken.

Midden 19e eeuw besloeg dit gebied een kleine 20000 ha maar dit ging dramatisch bergaf.

Eerst was er de phylloxera (druifluis) die daarvoor zorgde.

Later kwam er de oorlog en de economische crisis waardoor er in 1936 nog amper 500 ha wijngaard overbleef.

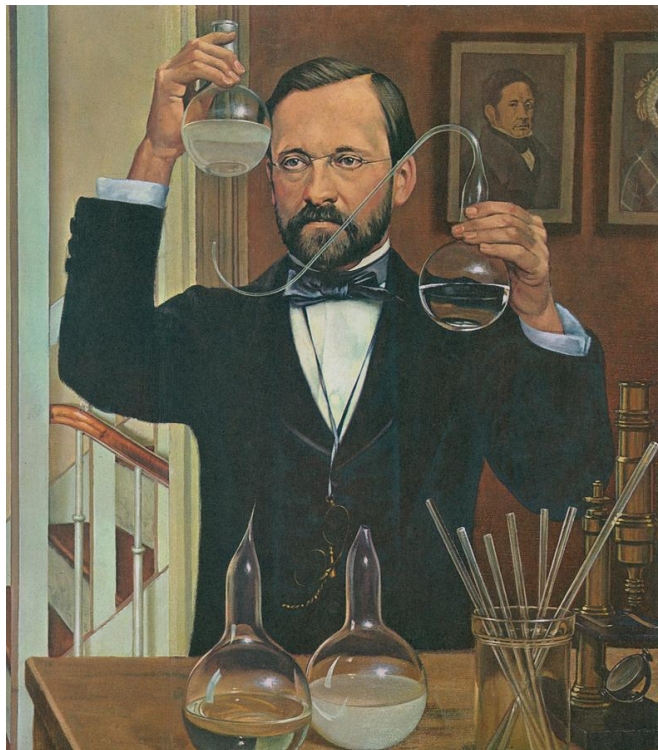
Ondanks deze rampen was Arbois de eerste wijn die, samen met Chateauneuf-du-Pape (Rhône), Cassis (Provence) en Sauternes (Bordeaux) gebied die het A.O.C. label kreeg.



In Arbois woonde ook de man die de Jura wijnen na W.O. II opnieuw de wijnkaart zette. Dankzij veel energie, commercieel inzicht en doorzettingsvermogen kon Henri Maire een groot en bloeiend wijnbedrijf uitbouwen. Het gehele district kon van zijn succes profiteren. Dit domaine hebben we met de wijngilde bezocht in 2006.

Naast deze gigant zijn er veel kleine wijnbouwers actief die samen 1850 ha wijngaard bezitten.

Ook Louis Pasteur zou nabij Arbois een wijngaard hebben gehad.



De verschillende wijnen karakteriseren de wijnstreken.

Er zijn 5 druivensoorten en 6 A.O.C's die een rijk gamma producten voortbrengen: van niet-mousserende wijn over likeur- of digestiefwijnen tot mousserende wijnen. Totaal 1950 ha of 86000 hl.

De druivensoorten :

Rood: Poulsard (Plousard), Trousseau en Pinot Noir

Wit: Chardonnay (Melon d'Arbois) en Savagnin (Naturé)

De A.O.C. 's :

Côtes du Jura : 512 ha / 20540 hl / 70% wit en jaune, 28% rood en rosé, 2% vin de paille / 105 gemeenten

Arbois : 795 ha / 30000 hl / 54% rood, 45% wit, 1% vin de paille / 13 gemeenten.

Crémant du Jura : 331 ha / 19700 hl / 93% wit

Macvin du Jura : 88 ha / 4095 hl / 92% wit

L'Etoile : 66 ha / 2345 hl / wit, jaune en vin de paille

Château-Chalon : 50 ha / 1620 hl / 100% vin jaune

Savagnin

Savagnin, ook Naturé genoemd, verwant met de Traminer uit de Elzas, heeft waarschijnlijk Germaanse “roots”.

De Savagnin rose is in de Elzas beter bekend als Klevener de Heiligenstein.

Savagnin heeft kleine witte druiven, is coulure gevoelig (slechte vruchtzetting) en is laatrijpend (15 dagen na andere rassen).

Uitermate geschikt voor oxidatieve veroudering, vandaar vooral gebruikt in Vin Jaune, maar ook Vin de Paille, Crémants en gemengd met Chardonnay.

Aromas : noten, citrus, brioche, gekonfijt fruit, gedroogde vruchten, boter, kruiden, boenwas, exotisch hout, honing, cacao, morellen (zure kers) amandelen, pruimen, curry, truffel, mineralig,

Heeft een voorliefde voor mergel

Op ongeveer 15% van de totale oppervlakte, een 300 ha.

Ontkurk uw Savagnin bij de aperitief, versierd met enkele blokjes Comté-kaas. Bij gevogelte met room of Poulet de Bresse in vin jaune.

Reveleer hem met de delicate smaak van schaaldieren, en van riviervissen, zoals van de ‘truite meunière aux amandes’, bij Comtékaas, Mont d’Or of Morbier, maar hij zal ook de meest gekruide exotische schotels waardevoller weten te maken.



Chardonnay

Synoniemen: Melon d'Arbois, Gamay blanc

De Chardonnay levert lichte, droge witte wijnen op, mits niet gemaakt in de vaten waarin vroeger Savagnin heeft gezeten, want dan krijgt hij een lichte typische sherry toets.

Ook in de mousserende Crémant de Jura en voor de productie van zoete vin de paille wordt Chardonnay gebruikt.

Wordt vaak gemengd met Savagnin om een grotere typiciteit te bekomen.

Goed voor 50% van de totale aanplant



Poulsard (Ploussard)

Basis voor de meeste rode Jurawijnen. Vroege bloeier, gevoelig voor nachtvorst, meeldauw en grijsrot.

Door zijn dunne pel, geeft hij lichtgekleurde wijnen of rosés.

Vooraf in de gemeente Pupillin, die zowat de hoofdstad van deze druif mag genoemd worden.

De Poulsard wordt tussen 11 en 13 °C geserveerd. Frisser dan de andere rode wijnen!

Lichte, aangename wijn maar robust, neemt de Poulsard u mee naar het kreupelhout, gedragen door een wild parfum met tegelijkertijd rokerige en fruitige impressies van aalbessen en bosaardbeien.

20-25% van de totale aanplant, goed voor 80% van de productie van rode wijn.



Trousseau

Vrij late rijper, liefst op kiezelhoudende kleigrond, zeer traditionele wijnstok, die dieppaarse tanninerijke wijnen geeft, die ideaal zijn voor assemblagewijnen.

Zijn complexe aroma's ontwikkelen warme en geconfituurde smaken van gekookte aardbei, van framboos en van enkele gekruide nuances van muskaat.

Bewaarcapaciteit : volgens de lokale mensen zelfs tot 30 jaar voor de mooiste flessen van Trousseau, vroeger als «uitzet» aan aanstaande bruiden geschonken... (Trousseau betekent : uitzet)

Goed voor 5% van de totale oppervlakte



Pinot noir

Ook Pinot noir komt voor in de Jura.

Vaak het eerst geoogst en in assemblages met Poulsard.

Komt overeen met 8 à 10% van de totale aanplant.

Rendement tussen de 35 en 50 hl/ha



Crémant du Jura

Crémant kreeg het A.O.C. label op 9/10/1995.

De productie van mousserende wijnen gaat terug tot eind 18de eeuw.

Toen beheersten de wijnbouwers in de Jura reeds de Méthode Traditionelle.

Alle 5 de druivensoorten van de Jura zijn toegestaan.

Voor de witte Crémants (goed voor meer dan 90%) moet de Chardonnay druif voor min. 50% deel uitmaken van de Cuvée.

Voor de rosé Crémant moeten Poulsard en Pinot Noir eveneens min. 50% deel uitmaken van de Cuvée.

Verder moeten de druiven manueel geteeld worden en in gehele trossen geperst.

Sinds de creatie van de A.O.C. in 1995 is de productie regelmatig gestegen.

Tegenwoordig neemt hij zo'n 16% van de totale wijnproductie in, over een oppervlakte van 210 ha.

Gemiddeld wordt jaarlijks 15000 hl geproduceerd



Vin Jaune

Vin Jaune is ongetwijfeld de trots van de Jura. Zijn roots liggen in Château Chalon.

Waarschijnlijk “uitgevonden” door een verstrooide of slordige wijnmaker die ergens een vat vergat te ouilleren (bijvullen) gedurende een langere periode.

Iets” heeft die wijn beschermd tegen overmatige oxidatie en dit maakt de Vin Jaune nu net zo speciaal.

Vin Jaune wordt enkel gemaakt van wijn afkomstig van laat geoogste Savagnin-druiven (tweede helft oktober).

De wijn wordt gedurende minstens 75 maanden of 6 jaar en 3 maand in vaten van 228 l (die liefst reeds Vin Jaune heeft bevat) op een speciale manier bewaard (de vaten worden niet volledig gevuld).

Een gedeelte van de wijn verdampt door de houten vatwand (part des Anges) en door niet meer te ouilleren, vormt zich op het wijnooppervlak een gistsluier = Kaamgist of La Fleure (Flor). De keldermeesters houden het proces scherp in de gaten en door een gecontroleerde oxidatie ondergaat de wijn een langzame metamorfose : aroma’s van walnoten, amandelen, specerijen.

Van één liter wijn blijft na het proces 62 cl over : de Clavelin-fles



Vin de paille

Misschien wel het summum der zoete wijnen.

De druiven worden gedurende 3 à 4 maanden ingedroogd waardoor het gehalte aan suikers toeneemt.

100 kg druiven levert minder dan 18 liter most. De wijn rijpt na de persing 3 jaar in kleine houten vaten.

Deze wijnen hebben een complex bouquet met aroma's van kweepeer, mango, rozijnen, noten, amandelen, zachte kruiden (kaneel), honing en vertoont een grote harmonie en lengte in de mond.

De flesjes hebben een inhoud van 0,375 l en hebben een alcoholpercentage van 14 % of hoger.

Meestal wordt deze wijn gedronken bij een desserten zijn zeer goed te combineren met notenkaas, taart, chocolat.



Macvin

Macvin du Jura is een likeurwijn, die al in de 14e eeuw werd gedronken.

Alle vijf de druivensoorten van de Jura zijn toegelaten.

Het ongegiste druivensap (2/3) wordt gemengd met de regionale brandewijn Marc de raisin (1/3).

Een marc is een eau de vie, verkregen door het distilleren van de overblijfselen van de geperste druiven.

Na de menging volgt nog een houtlagering van minimaal 12 maanden, waardoor de witte Macvin een ambergele kleur krijgt.

Hoewel de Macvin ook in het rood bestaat, wordt 85% toch in wit gemaakt.

Een Macvin heeft een alcoholpercentage tussen de 16-22° en wordt gekenmerkt door frisse, fruitige accenten.

De neus doet vermoeden dat het om een drank met meer dan 41° alcohol gaat.

In de mond absoluut niet sterk in alcohol maar eerder een zachte, zoete aanzet met een frisse kweeper, gekonfijt fruit, pruimen en een aangename lichte oxidatieve smaak en noten in de afdronk.

Liefhebbers drinken Macvin graag als aperitief, goed gekoeld tussen de 4 en 8°.

Subliem bij foie gras of bij een rijpe oranje meloen met gerookte ham.

Chef-koks of zeer vaardige keukenprinsessen reduceren Macvin tot een vloeibare karamel die zich schitterend laat combineren met ganzelever.

Als dessertwijn bij een coupe vanille-ijs met karamel, rozijnen of walnoten is dit een waar zomerfeest.

Ook bij nagerechten zoals appeltaart, perentaart, taart met rode of zwarte vruchten, chocolade desserts, fruitsalade, ijs en sorbets.

Natuurlijk is deze wijn ook heerlijk bij de comté, een blauwe kaas of gewoon als digestief.

Munster en Macvin uit de Jura, de M&M uit de Franche-Comté. Twee krachten uit de natuur van de Franche-Comté staan hier tegenover elkaar.



Hotel Relais du Silence Domaine du Revermont