

Wijnen van de JURA



*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Situering



*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Situering

- Ten Oosten van Bourgogne en Beaujolais
- Noorden: Salin Les Bains
- Zuiden: Saint Amour
- Hoogte: 250 à 450m
- Aanplant wijngaarden : WESTZIJDE
van de helling REVERMONT



Karakteristieken

- Klein en atypisch wijngebied
- Uitgesproken continentaal bergklimaat
- Bodem: van blauwe, grijze, rode carbonaat & kleihoudende mergel tot kalkachtige plateaus
- Plaatselijke druiven



Wijngaarden



- 10 dorpen en 200 wijnproducenten.
- 1850 ha aanplant in AOP Jura

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Geschiedenis

- Wijnbouw sinds de middeleeuwen
- 1866: Louis Pasteur – studie wijn & gisting
- Zelfde kwaliteitspeil als Beaune/ Bordeaux
- Door druifluis : van 20 000ha naar 10 000ha
- Vandaag: slechts 2000ha aangeplant
- 1906 : eerste coöperatieve
- 1936 : AOC statuut

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Zeven appellaties

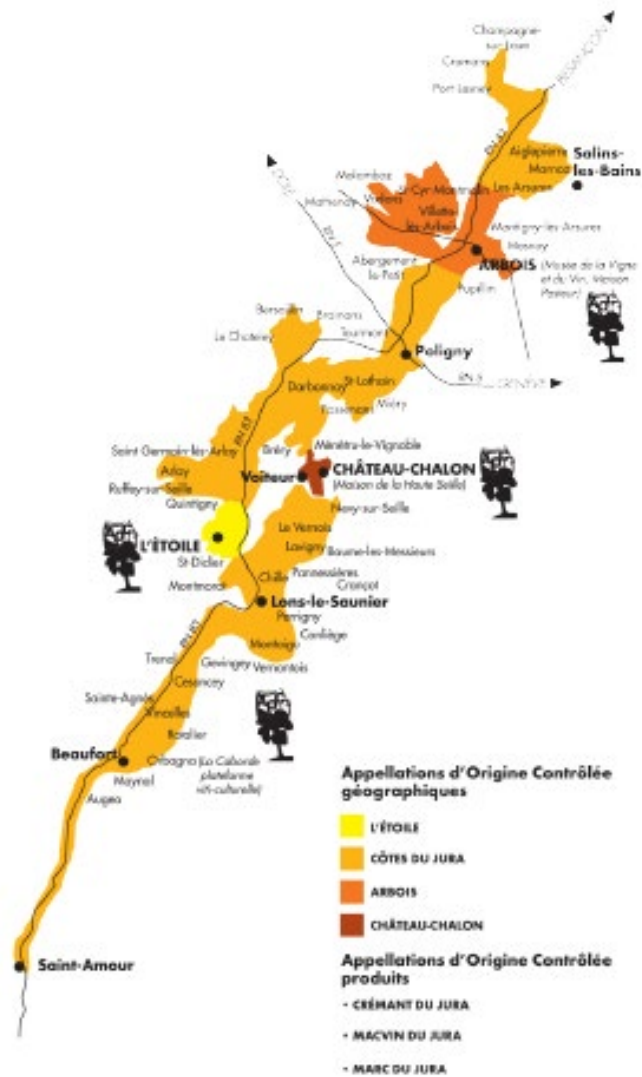
4 geografische appellaties

3 product appellaties



Commanderij
Cuvée 2010. Asse





Commanderij
 Cuvée 2010. Asse



Appellaties

- **Algemene appellatie**

AOP Côtes du Jura (1950): 750 ha.

Witte, rosé, rode en mousserende wijnen

Mousserende wijnen: Crémant du Jura en Côtes du Jura Mousseux.

- **Districts-appellaties**

AOP Arbois (812 ha) = oudste (1936) en meest uitgestrekte

Keltische woorden 'ar' en 'bois' = 'vruchtbare grond'

Lichte en elegante rode wijnen, in het hele gamma Jurawijnen te vinden

AOP L'Étoile (56 ha).

Sinds 1937: uitzonderlijke witte wijnen, zoals de Vin Jaune en de Vin de Paille.

De chardonnay is koning, alleen of in combinatie met de savagnin.

AOP Château-Chalon (50 ha).

Sinds 1936 - Vin Jaune : 100% savagnin.

Lange rijping - onder strenge kwaliteitscontrole



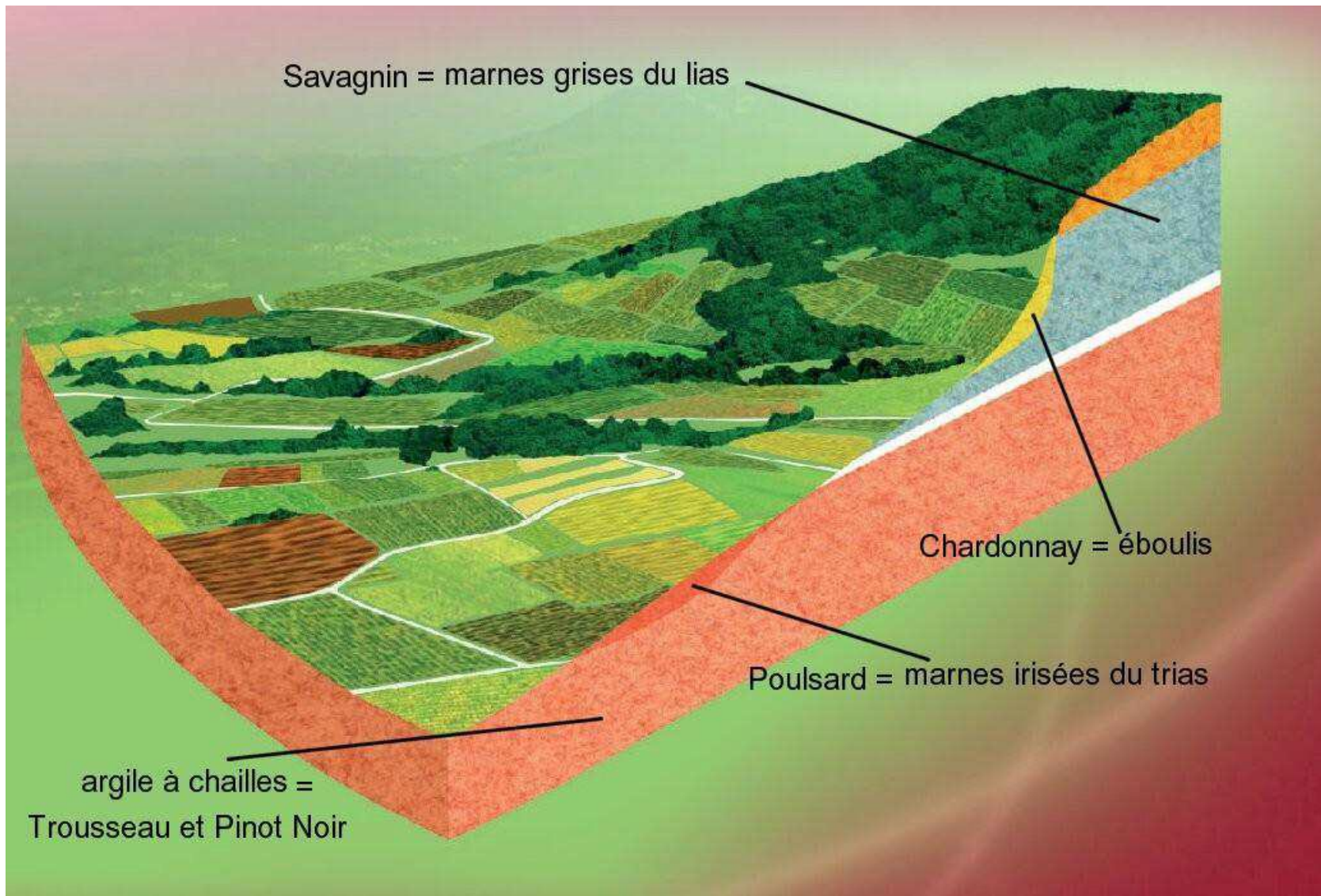
Appellaties



Product-appellaties

- **Macvin du Jura** : 1991
- **Crémant du Jura**: 1995. vijf druivenrassen
Rosé versie: minstens 50% poulsard, trousseau en pinot noir
- **Marc du Jura** : 2015.
Eau-de-vie de Marc du Jura.





Commanderij
Cuvée 2010. Asse



Druivenrassen



WIT

- **Chardonnay** - 45% van de aanplant. Kalkbodems en lichte grond. Florale wijnen - aroma's van groene appel, acacia, hazelnoot en citrus.
- **Savagnin** - 15% van de aanplant. Goudgele druiven met soms amberkleurige vlekken. Veeleisend, rijpt langzaam. Op blauwe, grijze of zwarte mergelbodems. Aroma's van hazelnoot, Comté kaas, boter en walnoot. Voor het maken van oxidatieve 'sous voile' wijnen. Door 'ouillage' komen minerale noten van citroen en witte bloemen vrij. De wijnen hebben een zeer hoge zuurgraad.

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



ROOD

Poulsard (of pupillin)- 14% van de aanplant. typisch druivenras van de Jura. bodems van mergel of klei. Rode schil en wit vruchtvlees.

Lichte rode wijn - Aroma's van kersen, frambozen, aardbeien en peper. (links)

Trousseau - 8% van de aanplant. Veeleisend ras, heeft veel zon nodig en een vrij warme grindbodem. Aroma's van zwart fruit, peper, koffie en vlees.

Synoniem is bastardo (Portugal). (rechts)

Pinot noir - 13% van de aanplant. Rijpt hier vaak als eerste. Op grindbodem.



*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Ouillage

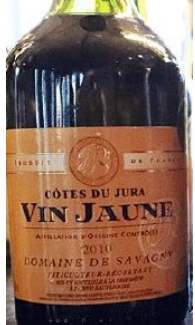
Opvoeding met ouillage

Om contact met lucht en daardoor oxidatie te voorkomen, vullen de wijnboeren de vaten, waarin het wijnniveau door natuurlijke verdamping zakt, steeds bij. Dit bijvullen staat bekend als ouillage.

Opvoeding zonder ouillage

Als het vat slechts gedeeltelijk is gevuld en niet wordt bijgevuld, ontstaat op natuurlijke wijze aan de oppervlakte een dun vlies van gistcellen (voile), dat de wijn tegen oxidatie beschermt. Het is een proces van natuurlijke verdamping van de wijn. De voile voorziet de wijn langzaam van complexe aroma's als walnoten, hazelnoten, amandelen en kruiden. Dit procedé kennen we uit de sherrystreek onder de naam flor. Daar doen andere gisten het werk, maar het effect is hetzelfde.





Specialiteiten van de Jura

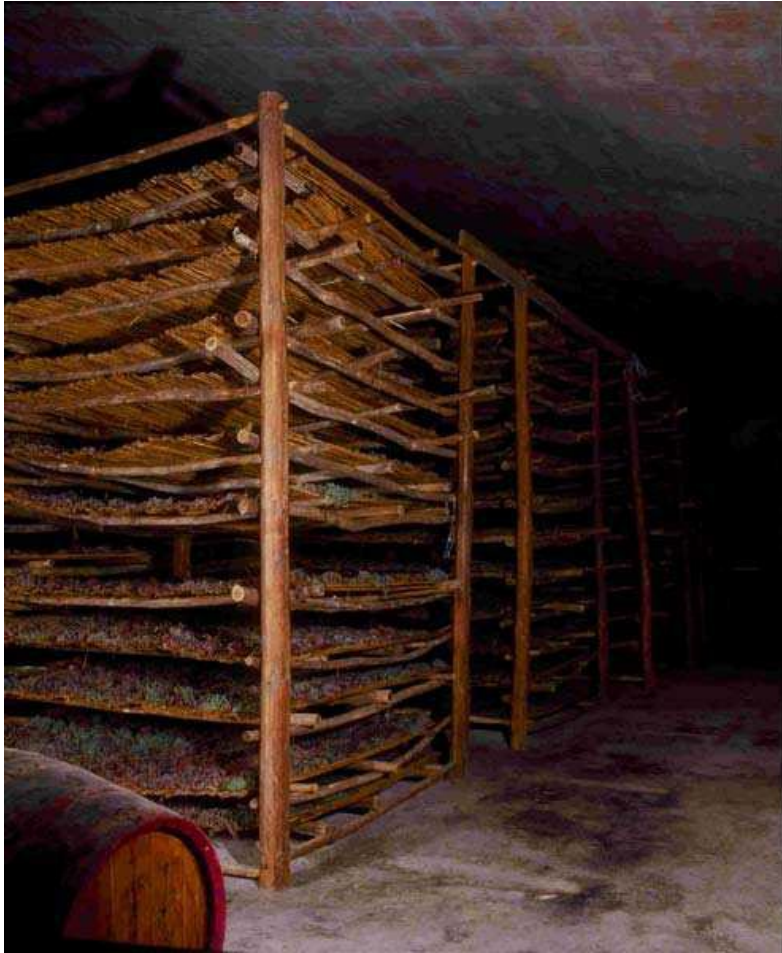
Vin Jaune

- Vin Jaune ontstond in Château-Chalon, maar wordt ook als AOP Arbois, L'Etoile en Côtes du Jura gemaakt. Na de gisting van de savagnin wordt de wijn minstens zes jaar en drie maanden in niet helemaal gevulde eiken vaten bewaard, zonder ouillage en beschermd door de voile. In die tijd verdampt een derde van het volume.
- Daarna wordt de Vin Jaune gebotteld in clavelin flessen van 62 cl. Dit komt overeen met het na verdamping en rijping resterende volume van een liter wijn. Deze droge, krachtige wijn wordt met de jaren beter. De Vin Jaune uit Château Chalon heeft een eigen AOP. Flessen Vin Jaune kunnen tientallen jaren bewaard worden.

Vin de Paille

- Vin de Paille is het resultaat van een lang proces met veel geduld. Alleen perfect rijpe druiven van chardonnay, savagnin, poulsard en/of trousseau - liefst van oude stokken - worden gebruikt. Dit is essentieel voor een goed verloop van het droogproces van de druiven, de terroir is minder belangrijk.
- De trossen worden circa drie maanden op roosters gelegd of in een geventileerde ruimte gehangen. Na dit langzame uitdrogen worden de druiven, die vol suiker zitten, geperst.
- De most gist tot een alcoholpercentage is bereikt van 14,5%. Daarna rijpt de wijn drie jaar in vaten.





*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Specialiteiten van de Jura



Macvin du Jura

- Van de Franse Vins de Liqueur, ook wel mistelle genoemd, is Macvin de enige die wordt gemaakt van eau-de-vie de marc van druiven, en niet van wijn. Macvin droeg vroeger de naam Marc-Vin. Het is namelijk een assemblage van 1/3 Vieux Marc du Jura (circa 53% alcohol) met 2/3 most. De alcoholische gisting wordt gestopt door aan de most Marc du Jura toe te voegen. De most moet zeer zuiver zijn, anders worden slechte aroma's
- geaccentueerd door de Marc, een effect dat niet meer verdwijnt. Er mag geen suiker en geen aroma worden toegevoegd. De AOC eist minimaal 1 jaar fustripping.
- Macvin bestaat in wit, rosé en rood. Het alcoholgehalte moet tussen 16° en 22° liggen, de smaak en kracht variëren afhankelijk van de gebruikte druiven. Als savagnin of chardonnay zijn gebruikt, ontstaan er aroma's van rozijnen, gekookte pruimen of gekonfijt fruit. Met poulsard, trousseau of pinot noir ontstaan verrassende noten van rood fruit. Het kan als aperitief worden gedronken, maar ook bij meloen of desserts van chocolade of ijs. Te serveren tussen 6 en 8°C en niet ouder laten worden dan 4 jaar.

Marc du Jura

- Dit distillaat is sinds het van kracht worden van de AOP onderworpen aan strikte regels en moet verplicht gemaakt worden van savagnin, chardonnay, poulsard, trousseau en/of
- pinot noir. Marc wordt gemaakt wat overblijft na persing van de druiven en filtering van het sap: stukjes schil, pitten en geriste trossen. Na gisting volgt een dubbele distillatie in een alambic. Daarna minstens twee jaar rijping in houten vaten. Een langere rijping geeft meer rondheid en complexiteit.



Domaine Daniel Dugois

- 10ha wijngaarden
- Omgeving Arbois
- Dagelijkse leiding: Philippe Dugois (zoon)

PROEVEN:

- AOP Arbois Chardonnay 'mouchet'
- VIN JAUNE Arbois



Commanderij
Cuvée 2010. Asse



Lucien Aviet - Caveau de Bacchus



*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Lucien Aviet - Caveau de Bacchus

- Zeldzaam
- klein (6 ha) domein - beperkte productie en verkoopt het gros van zijn wijnen lokaal
- een zeer goede reputatie.

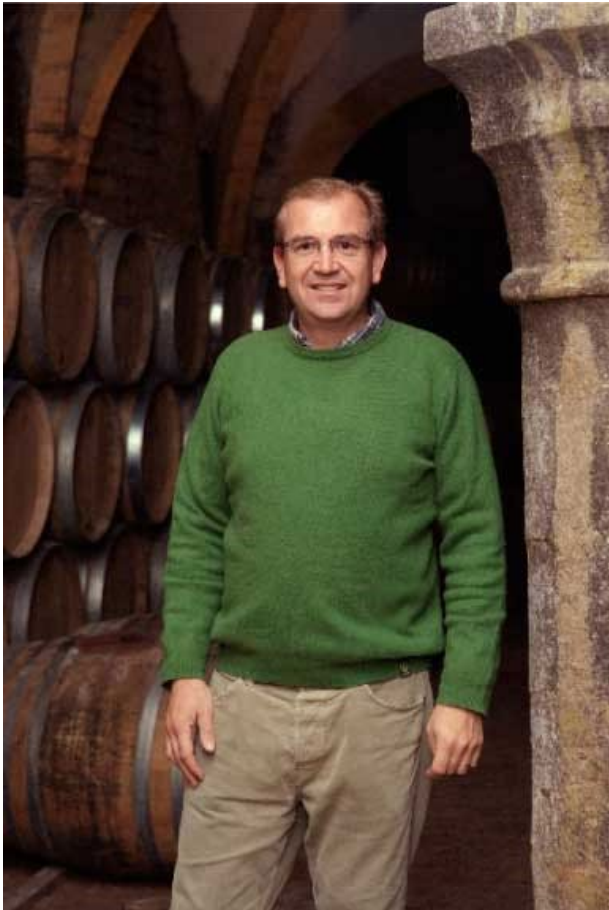
PROEVEN:

Arbois Chardonnay Cuvée des Docteurs 'Melon au Queu Rouge' 2017

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Benoit Mulin - La Cave de la Reine Jeanne



Benoit Mulin in the 14th Century Cave de la Reine Jeanne

- Klein maar fijne negociant huis, opgericht in 1997.
- Mulin : 2009 -> activiteiten verder ontwikkeld
- Stéphane Tissot: activiteiten uitbesteed en treed actief alleen nog op als adviseur. Duidelijk signatuur in de stijl van de wijnen
- Huidige keldermeester, Jérôme Arnoux, leerde het vak bij Stéphane.

In Frankrijk worden onder de naam '**La Cave de la Reine Jeanne**' op de markt gebracht, voor de export wordt sinds 2012 de naam van Benoit Mulin gebruikt

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Benoit Mulin - La Cave de la Reine Jeanne



Bio-dynamische wijngaarden met hele lage rendementen.

Maar gelukkig biedt Benoit Mulin ons de kans om ook voor schappelijke prijzen het talent van Stéphane Tissot te kunnen proeven en bieden de Mulin-wijnen veel waar voor hun geld.

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Benoit Mulin - La Cave de la Reine Jeanne



PROEVEN: Arbois Chardonnay 'Chantemerle'

Jérôme Arnoux : keldermeester La Cave de Reine Jeanne, in kleinere oplages ook wijn met zijn eigen naam

Steekt de grote jongens (Tissot, Ganevat, Labet) naar de kroon - en dat voor een zeer redelijke prijs.



Domaine Ganevat

- Eén van de beste ‘vin naturel’ wijnmakers op deze aardbol
- Jean-François werkte tien jaar bij Domaine Marc Morey in Chassagne-Montrachet
- 1999:biologische wijnbouw – 2005:biodynamisch
- 8 ha wijngaard liggen verdeeld over 36 verschillende percelen
- *‘Ik wil sap van gefermenteerd fruit maken, dat smaakt naar waar het vandaan komt.*

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Domaine Ganevat

Proeven:

Les grypnees vieilles vignes
AOP cotes du Jura 2015



Commanderij
Cuvée 2010. Asse



Domaine Baud



- Sinds 1742
- 1950 : 7de generatie – 4ha
- 2015 : 9de generatie - 22ha
- Ligging: midden van AOP château Chalon
- 2014 : Terra Vitis



Domaine Baud

PROEVEN:

- Sauvage cremant du Jura
- L'etoile
- L'un Savagnin



*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Domaine Faudot



2014 Philippe Bondaz

Commanderij
Cuvée 2010. Asse



Domaine Faudot

- 16 hectare
- Familiaal bedrijf

PROEVEN :

- Cremant du Jura brut millésimé 2016
- Cuveé champs fleurs Arbois 2018



Domaine Désiré Petit

PROEVEN:

- AOP cremant du Jura
- Chardonnay Le Grapiot
2016 AOP Arbois



Commanderij
Cuvée 2010. Asse



Les accords parfaits



Le Crémant du Jura
 Vins rosés
 Vins rouges
 Vins blancs floraux
 Vins blancs typés
 Vins Jaune
 Le Macvin du Jura
 Marc et Fine

	Le Crémant du Jura	Vins rosés	Vins rouges	Vins blancs floraux	Vins blancs typés	Vins Jaune	Le Macvin du Jura	Marc et Fine	
Apéritif	●			●	●	●	●	●	
Charcuterie, Fumés, Saucisse de Morteau		●	●						
Quiches, Soufflés		●		●	●				
Poissons grillés, Crustacés		●		●					
Cuisine exotique		●			●	●			
Viandes blanches		●			●	●			
Viandes et poissons crévés					●	●			
Grillades		●	●						
Viandes rouges, Gibier			●						
Comté, Mont d'Or, Morbier				●	●	●			
Fromages persillés, Bleu de Gex					●	●	●	●	
Desserts, Chocolats	●					●	●		
Digestif							●	●	
Température de service	6°	12°	15°	11°	13°	16°	8°	8°	16°



MAISON
 VILDE



*You traveled 6,000 miles to find Chateau Grande Magnifique?
Buddy, you're looking at it.*

*Commanderij
Cuvée 2010. Asse*



Waar meer info:



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

