

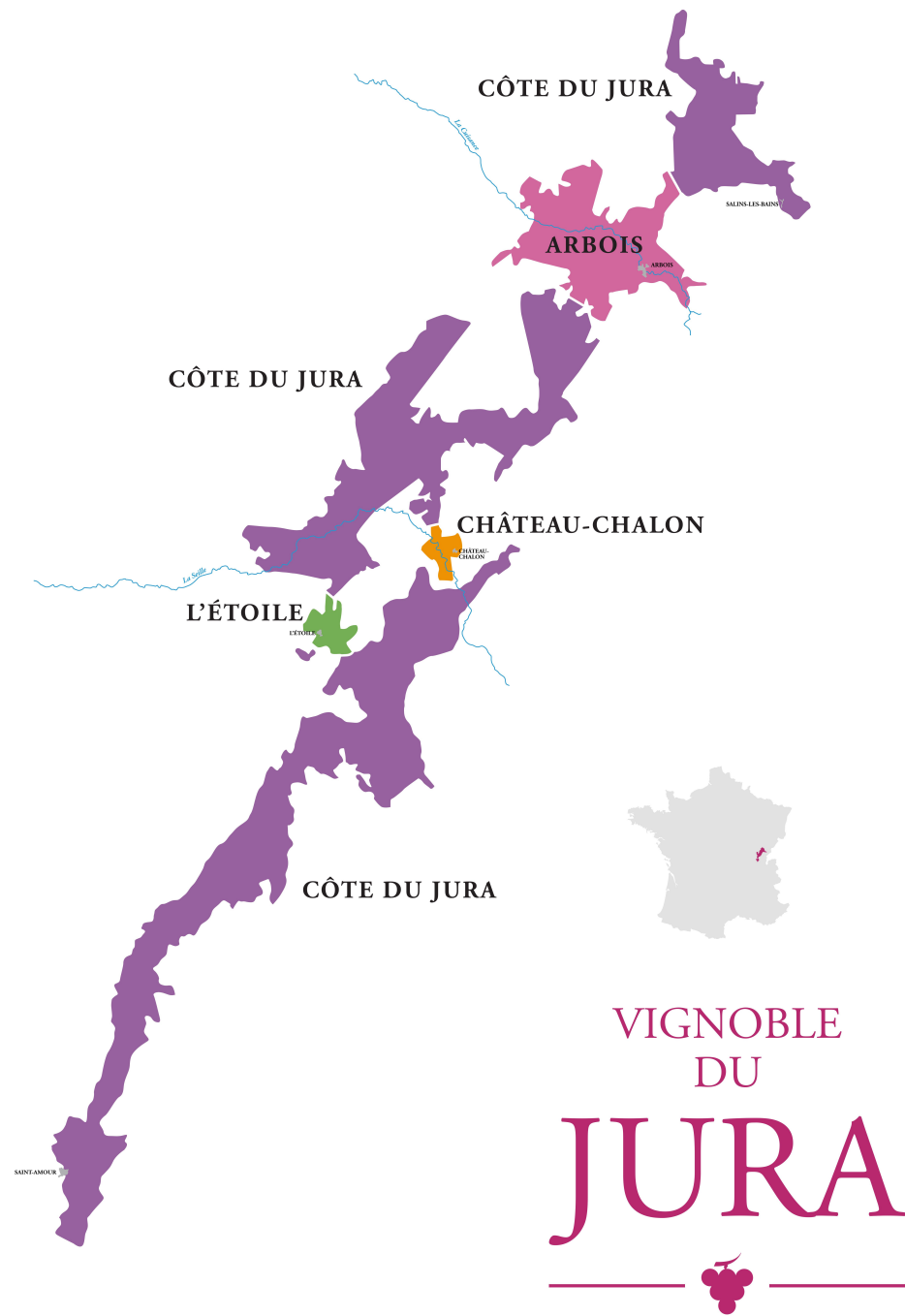
vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA



Vinregionen Jura

Några av Frankrikes mest unika viner

Sebastian Ekrot



Under radarn – vinregionen Jura

- Litet avsnitt i vinböcker
- Juraviner på vinlistor
- Stort fokus på biodynamie, inga tillsatser, odla utan gifter (25%)
- Många nyetablerade vinbönder ställer om - konverterar
- Viner som smakar Jura
- Hur stor del av Frankrikes totala produktion?

Vart ligger vindistriktet Jura?

- Genève – Lyon (2h)
- Bourgogne-Schweitz
- Export 10%
- Arbois – största appellationen, 50%
- Jordmån: 70 procent lera / 30 procent kalksten







Vad är Juraviners signatur?

- Vinmakarna har bemästrat kontrollerad oxidation – egen karaktär
- Små upplagor vin
- Gamla vinstockar
- Regn, Jura kontra Bourgogne

Passande jordmån – gröna druvsorter

- **LIAS** - Ovanlig jordmån, finns i södra Bourgogne. Nästan enbart i Château-Chalon – skiljer sig helt från Arbois
- **LERJORD** – *Savagnin* behöver lerjord – oxidativa viner behöver basviner med hög alkohol och friskhet
- **LERJORD OCH KALKSTEN** *Chardonnay* kan planteras i alla typer av jordmån (Montrachet) Domaine Tissot, sju olika

Just nu i Jura

- Vingårdsbetecknad Chardonnay "Les Parcelles Rares" (Domaine Labet)
- Vingårdsbetecknad Vin Jaune (Stéphane Tissot)
- Upptoppade chardonnay- och savagninviner
- Mousserande vin (Crémant du Jura) med råvaror uteslutande från Jura (Stéphane TISSOT)
- Vingårdsbetecknad Vin de Paille (Domaine Labet)

Passande jordmån - blå druvsorter

- **LERJORD**

- *Poulsard* (ploussard i Jura) doftar kräftspad / mint / körsbär. Odlas endast i Jura

- **KALKSTEN**

- *Trousseau* (Bastardo – Portugal, Spanien)
- *Pinot noir*

Chardonnay från Jura har aldrig varit bättre

- Reserverar de bästa vingårdslägena för Chardonnay (Domaine Tissot)
- Chardonnay från **blå lerjord** Château-Chalon (Montrachet)
- Extra låger av finess (Domaine Tissot)
- Chardonnay med lite svavel, helt utan svavel
- Attraktiv "terroirindikator"

Savagnin och chardonnay i ren, fruktig stil kontra oxidativ stil

- **Ouillé**

Upptoppade ekfat

- **Non-Ouillé**

Ej upptoppade ekfat

- **Sous voile**

Fat fyllda till hälften, i kontakt med jästtäck. Smöriga, nötiga

Morteau

- Juras mest berömda, rökta korv
- Smaksatt med Vin Jaune
- Serveras med vitt vin från Jura, rökt kött och fläsk



Chardonnayviner i en helt egen stil

- Långt ifrån "Bourgognekopior"
- Får en speciell, oxidativ karaktär, signatur för Jura



L e s j u v é n i l e s



lias

chardonnay

Domaine Labet - Jura Sud Revermont

vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA



Vin Jaune – det bästa av mogna druvor

- Vin de Garde (Château-Chalon, Jean Macle)
- Små kvantiteter (5%)
- Legendariskt lång hållbarhet – Savagnindruvan
- Varierar i stil från olika tillverkare
- Minst sex år på ekfat – får inte fyllas upp
- Slöjbildning – hinna av jäst
- Subtil och berusande blandning av omogna valnötter, rostad mandel
- Doftar ekobageri, färsk toast, hasselnötter, oxidering

Komplexiteten hos ett Vin Jaune

- Mineralitet
- Balans
- Magnifik lagringspotential
- Vin Jaune 1774 (57 000 € (2011) 107 700 € (2018))

Vingårds Vin Jaune

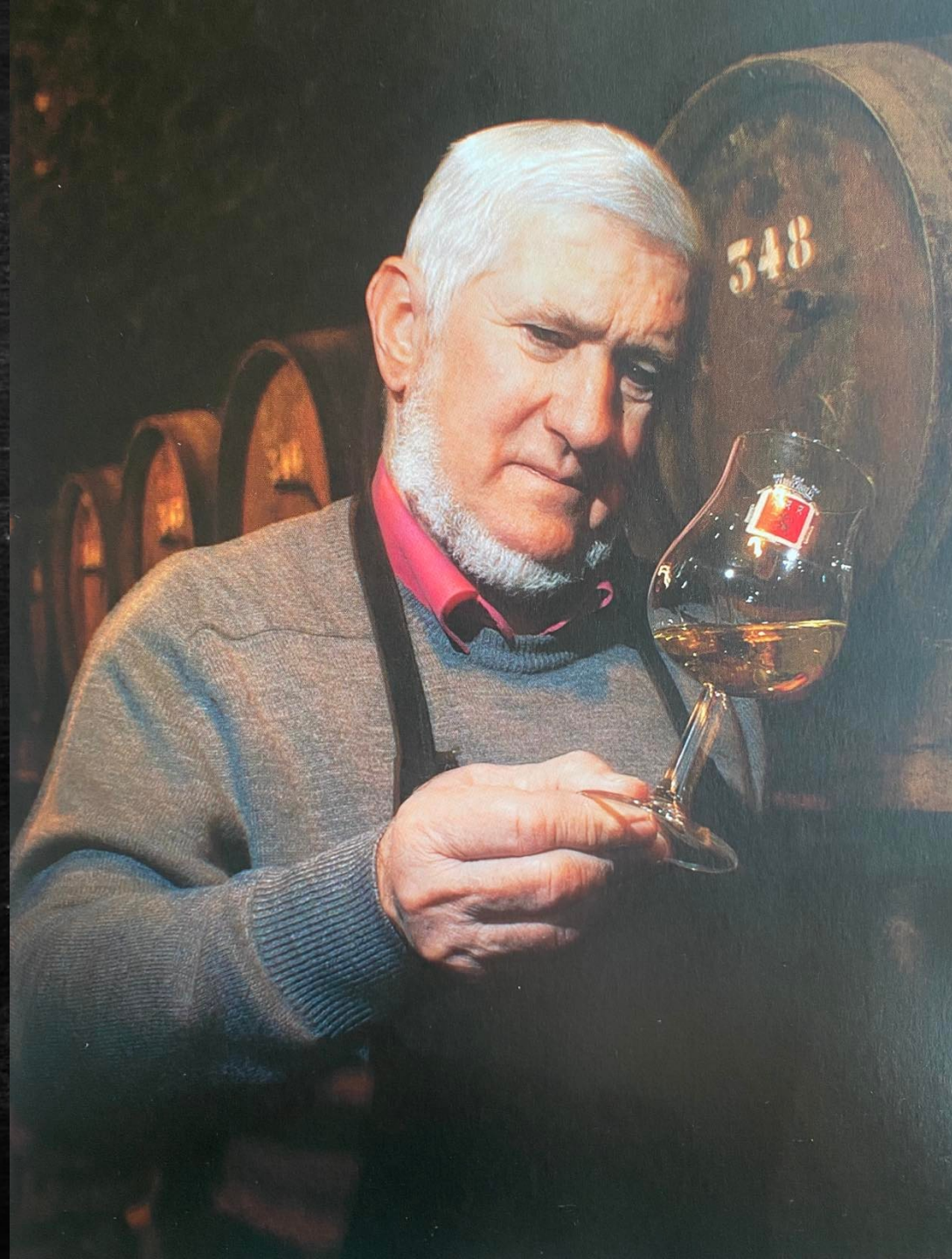
Domaine Tissot (Stéphane Tissot)

"En Spois"

"Les Bruyères"

"En la Vasse"









Molekylen Sotolon – binder samman Vin Jaune, curry, lönnsirap

- Currydominerade recept – tillsammans med Vin Jaune (mogen Sauternes)
- Curry Tarte tatin toppad med anklever – Vin de Paille
- Plommon – Grillade mandlar – svamp – lönnsirap – kanel – vanilj
- Smält comtéost
- Valnötter – caramel – vanilj
- Lätt, rökta murklor

De goda ostarna från Jura har världsrenommé

- Comté (komjolk) Franche-Comté
- Morbier (komjolk) Franche-Comté
- Mont d'Or (komjolk) Franche-Comté
- L'Emmental Grand Cru (komjolk) Franche-Comté

Vin de Paille – nötter, torkade aprikoser,
milda kryddor, exotiska dofter, tobak...

- Har fått sin namn från "halmvin"
- De mest mogna druvorna av sorterna: chardonnay, savagnin, poulsard och trousseau
- Friska druvor
- Små med tjocka skal
- Tre-fyra månaders torkning
- Pressas
- Musten får jäsa tre-fyra år på små fat

1. Tissot & Potel, La Sixième Côte, Pinot noir, 2020

- Välgjorda – stor ambition – traditionella metoder Jura
- Traditionell Pinot noir – nypon, kräftspad, läder, viss kryddighet
- "Modern" Pinot noir – macceration carbonique, generös fruktighet
- Nummer 55804, Systembolaget (Ordervara), 119 kr



2. Fruitière Vinicole d'Arbois "Love Poulsard" 2018

- Poulsard – (Ploussard)

Druvsort unik för Jura

Passar till lätta fiskrätter

- Nummer 52105, Systembolaget (Ordervara), 199 kr



3. Côtes du Jura Chardonnay 2020

- Klassisk Côtes du Jura Chardonnay
- Jurasignatur i karaktären
- Nummer 2292, Systembolaget. 125 kr



4. Domaine Maire "Côtes du Jura" Grand Héritage Chardonnay 2018



- Nummer 53329, Systembolaget (Ordervara) 175 kr

5. Domaine Rolet Arbois Savagnin "Ouillé" 2019

Arbois Savagnin (Traminer)

Ouillé Savagnin – varför upptoppade ekfat?

Druvkaraktär – stor fräschör

Lagringspotential

Vilken stil?

Gastronomi?

Nummer 52921 (Ordervara, Systembolaget) 249 kr



6. Domaine Rolet

Arbois Vin Jaune 2012

- 62 cl – *Le Clavelin*
 - 6 ½ år
 - Klassisk Vin Jaune – lättare stil, elegant, medelfyllig, frisk, balanserad
 - Arbois Vin Jaune – Château-Chalon Vin Jaune
 - Årgång 2012
 - 14% alkohol
-
- Lagringspotential
 - Klassiska tillverkare – Rolet, Jean Macle
 - Moderna tillverkare – Tissot, Labet,
-
- Nummer 50050, 539 kr. (Ordervara, Systembolaget)

Dagens vinprovning

- 1. Tissot & Potel, La Sixième Côte, Pinot noir, 2020, nr 55804 (Ordervara), 119 kr
- 2. Fruitière Vinicole d' Arbois «Love Poulsard » 2018, nr 52105, 199 kr
- 3. Côtes du Jura Chardonnay, 2020, nr 2292, 125 kr
- 4. Domaine Maire et Fils "Côtes du Jura" Grand Héritage Chardonnay, 2018, nr 53329 (Ordervara) 175 kr
- 5. Domaine Rolet "Arbois Savagnin Ouillé" 2019, nr 52921 (Ordervara) 249 kr
- 6. Domaine Rolet "Arbois **Vin Jaune**" 2012, nr 50050, 539 kr. (Ordervara).