



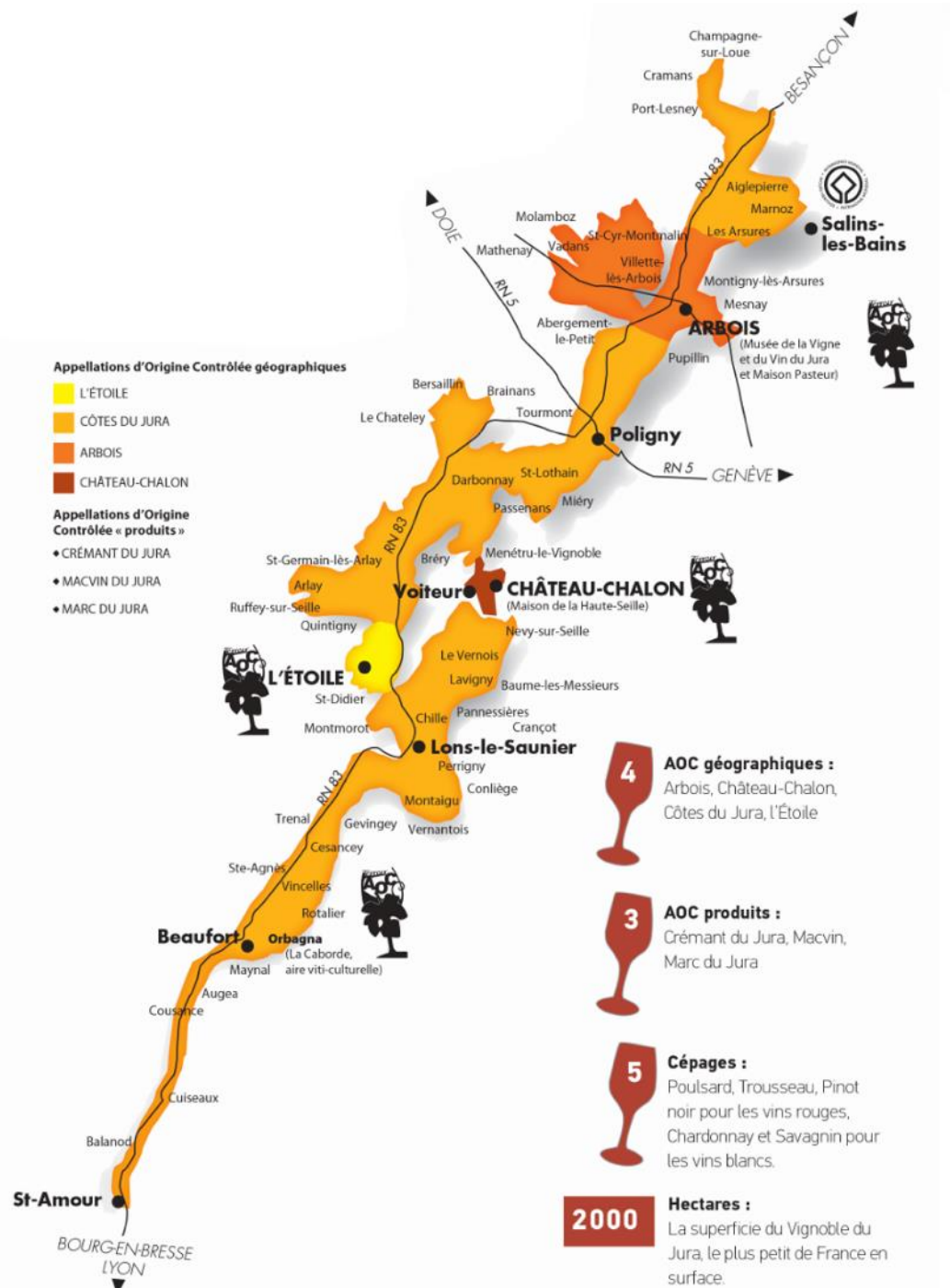
Jura

Årets vinregion 2025



Jura på kartan

- Jura ligger mellan Bourgogne och Schweiz.
- Vinhuvudstaden Arbois ligger cirka åtta mil öster om Beaune i Bourgogne.
- 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





Jura i korthet

- Frankrikes minsta vinregion: lite över 2 000 hektar, jmför Bourgogne med 19000 hektar
- Cirka 0,3% av Frankrikes totala vinareal ... men en bred palett av viner.
- Vinodlingarna finns främst på västsluttningar på 220–450 meters höjd
- 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
- Del av hertigdömet Bourgogne
- Tidigt 1500-tal Jura del av Habsburg och så småningom genom giftermål del av Spanien
- Slutet av 1600 talet åter del av Frankrike – den viktiga saltbrytningen åter i franska händer!



Historia forts

- 1700–1850 Vinodlingarna expanderar till ca 20 000 hektar. Export till Nederländerna, Storbritannien och Ryssland
- Louis Pasteur experimenterade med vin i Arbois på 1860-talet – Juras stora son
- 1850–1950 prövotider och minskande areal
- Vinkooperativ startades
- Mitten av 1900-talet Henri Maire marknadsförde Jura



Klimat

- Kontinentalt klimat: kalla vintrar och varma somrar (samma som i Bourgogne)
- Regn i genomsnitt cirka 1200 mm/år (mer än Bourgogne)
- 1 800 soltimmar/år (samma som i Bourgogne)
- 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



Ekologisk och biodynamisk odling är vanligt



- kodynga
- månkalendern
- minimum av svavel





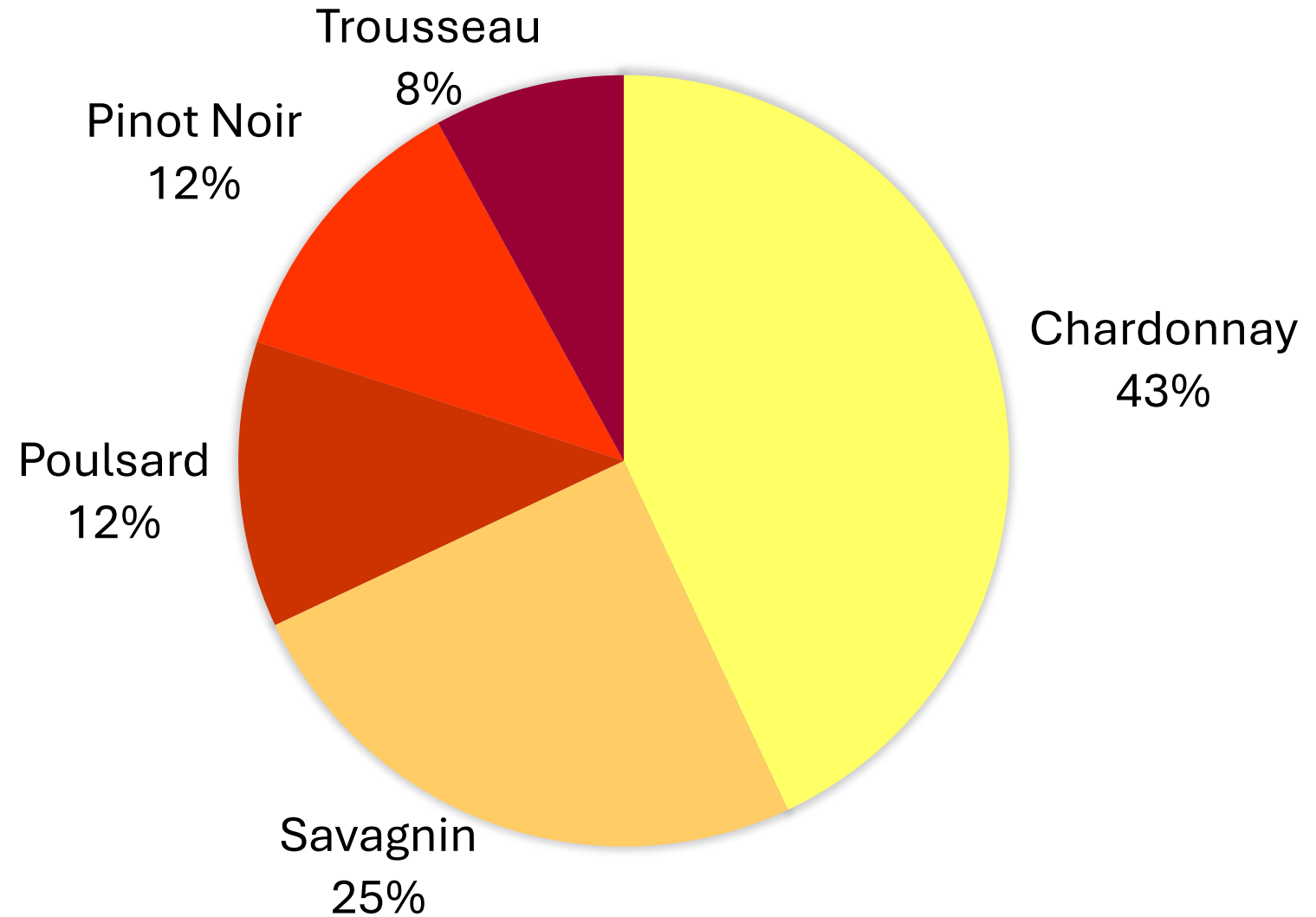
Terroir

- Jura är en gammal havsbotten. Sediment av mörklera (lera med kalksten), salt och kalksten avlagrades
- De kalkstensrika bergen bildades för 145-200 miljoner år sedan under Jura-tiden
- Kontinentalplattornas krock har bidragit till områdets böljande landskap, Reculées
- Vinodlingarna finns främst på västsluttningarna på 220–450 meters höjd, mellan de höga, branta kalkstensklipporna i öster och Bresse-platån i väster.



Reculée de Baume les Messieurs

Fem druvsorter





Grå mörgel
-Savagnin
- Poulsard

Kalksten
- Chardonnay
- Pinot Noir
-Trosseau



Chardonnay

- Kallas lokalt ibland för Melon d'Arbois eller Gamay Blanc
- Har funnits i Jura sedan 900-talet
- Trivs på flera olika jordar, men bäst på kalksten
- Skördas ofta samtidigt som Poulsard strax efter Pinot Noir



Savagnin

- Kallas lokalt ibland för Naturé
- Odlas gärna på branta sydliga lägen med mörk, särskilt grå mörk
- Tjockt skal, motståndskraftig mot mjöldagg och andra angrepp
- Har hög mineralitet och hög syra, citrusaromer
- Enda tillåtna druvan i Vin Jaune
- Samma dna som Traminer
 - Savagnin Blanc, Savagnin Rose, Gewurztraminer



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,*

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



Poulsard (Ploussard i byn Pupillin)

- Inhemsk och typisk för Jura
- Ger ganska ljusa, lätta viner med ganska bra lagringspotential, strama tanniner
- Trivs bra i mägerl
- Knoppas tidigt, känslig för mjöldagg och gråröta.
- Blandas ibland med Pinot Noir eller Trousseau
- Aromatisk, blommig, örtig doft av skog, undervegetation, vilda röda och mörka bär



Pinot noir

- Förr ofta i blandningar med Poulsard och Trousseau
- Numera mer som endruvevin
- 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



Trousseau

- Härstammar från Jura. Identisk med "Bastardo" i Portugal
- Tjockt skal och angrips inte lika mycket av mjöldagg, men dock av gråröta, speciellt vid hög avkastning
- Aromatisk druva som trivs bäst i varma lägen
- Ganska fyllig färg (särskilt jämfört med Poulsard).
- Kryddig doft av undervegetation, jordgubbar, körsbär, björnbär, slånbar och vitpeppar.
- Ibland högre alkoholhalt, lägre syra med avrundade tanniner i en ganska lätt kropp.

Vintyper i Jura

- AOC Crémant du Jura (1995)
- Vin Jaune
- AOC Macvin du Jura (1991) *likörvin*
- Vin de Paille *sött vin framställt på torkade druvor*
- AOC Marc du Jura (2015) *vindestillat*

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, får säljas tidigast 12 månader efter buteljering
- Blommig doft med inslag av havtorn, fläderblommor, vita persikor, äpple, rostat bröd.



Domaine Rolet Crémant du Jura Brut



Ingen Ekkaraktär

50% Chardonnay, 10% Savagnin, resterande 40% Pinot Noir, Poulsard, Trousseau

Doft: Tilltalande doft av vit- och citrusfrukt, subtila inslag av blommor och äpple.

Smak: Som att bita i en brioche toppad med lemon curd, gula äpplen, vita persikor och färska aprikoser. Rik aromatik och klingande mineralitet, generös och mjuk, frisk och elegant. Lång eftersmak.

sockerhalt g/l: 10, **Dosage g/l** 10, **Alkoholhalt:** 12 % **Pris:** 220 kr



Vin Jaune

- Bästa savagningdruvorna jäser till ett helt torrt vin
- Lagras på ekfat som inte fylls upp helt, i väl ventilerade utrymmen med stora temperaturskillnader
- I fatet sker en slöjbildning "prise de voile" hinna av jäst som täcker vinets yta
- Lagras i minst 6 år och tre månader
- Under lagringen bildas flyktiga syror, acetaldehyd och soloton





Vin Jaune, forts

- 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

AOC Macvin du Jura (1991)

88 ha

- Vin du liqueur (VDL) - 1/3 Marc (druvsprit) och 2/3 druvmust (sent skördade druvor)
- Lagras minst 10 månader på ekfat
- Alkoholhalt: 16–22 %, ca 200 g socker /liter
- 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.



Vin de Paille

- Sött vin framställt av torkade druvor
- Druvorna torkas mellan jul och slutet av februari
- 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
- 1 % av totala produktionen i Jura
- Doft: kanderad frukt, honung, karamell, exotisk frukt, kanderad apelsin, dadlar, te, kryddor.

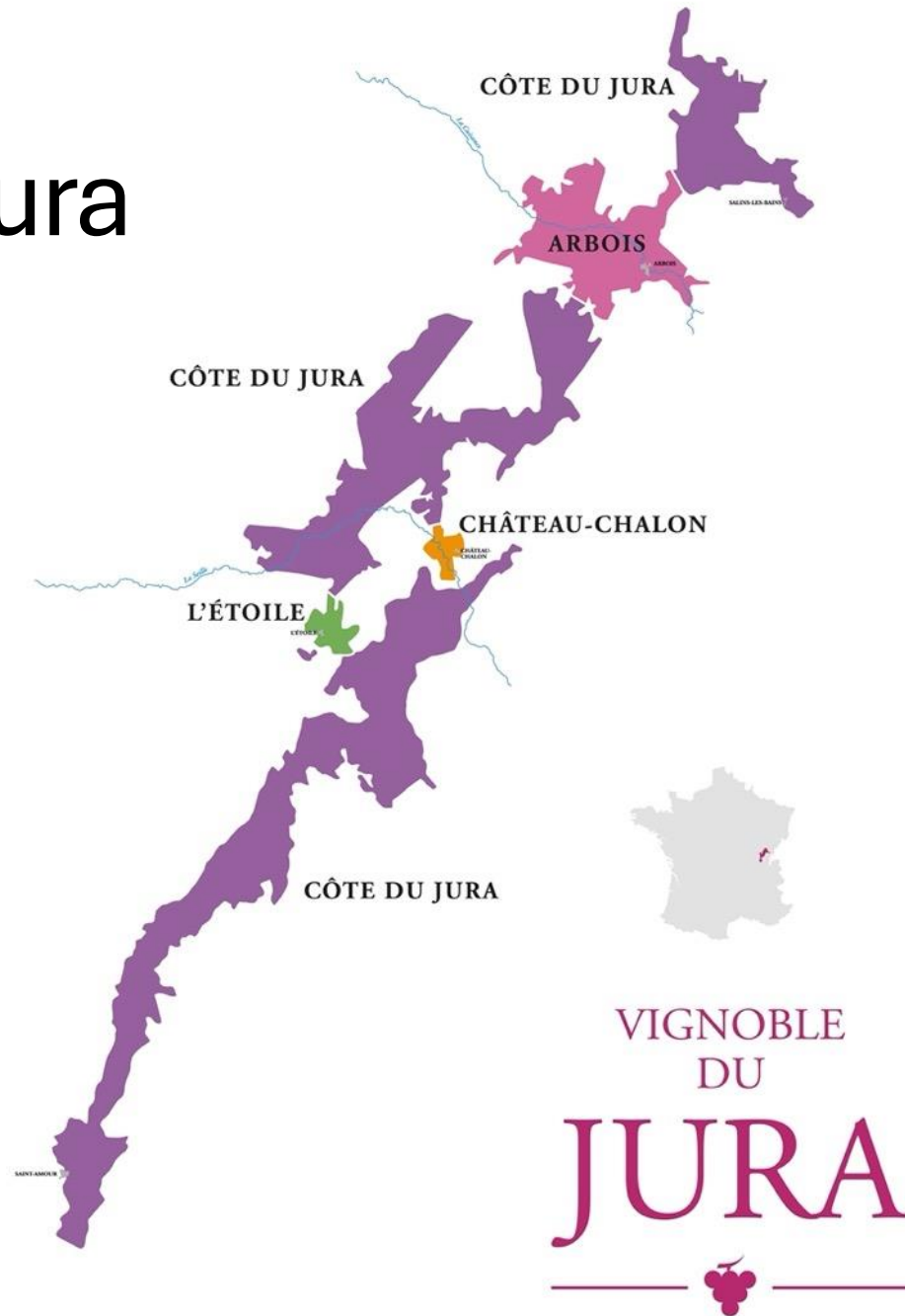


AOC Marc du Jura (2015)

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



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
 - Den 15 maj 1936 utnämndes Arbois, Châteauneuf-du-Pape, Cassis, Cognac, Monbazillac och Tavel.
- Alla typer av viner produceras
- 70 % av Juras rödviner





Arbois

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"



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
- AOC L'Etoile är en ren vitvinsappellation
 - Främst Chardonnay, men även Savagnin
- Rött och Rosé (AOC Côte du Jura)
- Crémantviner (AOC Crémant du Jura)





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



Comté AOP



- Comté utgör $\frac{1}{4}$ av Frankrikes AOP-ostar
- 130 000 kor. Därför gott om gröna, vackra betesmarker
- Andra kända ostar från Jura: Mont d'Or AOP och Morbier AOP
- Vin Jaune är gott till Comté



Vinprovning

- Röda viner

- Poulsard
- Pinot noir
- Trousseau

- Vita viner

- Ouillé-vin på Chardonnay
- Ouillé-vin på Savagnin
- Vin Jaune

Vin 1. Fruitiere Vinicole D'Arbois Poulsard 2020, BS, (# 77096)



- Ursprung: Frankrike, **Jura**, Arbois
- Druva: Poulsard Jordmån: Märgel
- Doft o smak: "Mycket ljus, tegelröd färg. Aromatisk, pinot noir-liknande, kryddig doft av hallon, jordgubbar, rostade kaffeböner, integrerad ek och ett uns våt hundpäls. Medelfyllig smak med lätt fruktighet i en slank kropp med pigg fruktsyra och snälla tanniner åt det torrare hållet.
- Alkoholhalt: 12.5% Socker: ? <gr/L
- Passar till: stekt fisk, torsk med rödvinsås, årstidens svamp och smakrika matpajer. Eller plocket en fredag
- Pris: 189 kr

Vinlocus: 13, 5 p. Prisvärd

Vin 2 Tissot & Potel La Sixième Côte Pinot noir, 2022 (# 55804)



- Ursprung: Frankrike, **Jura**, Côtes du Jura
- Druva: Pinot Noir Jordmån: Kalksten
- Doft o smak: Nyanserad, bärig, något kryddig smak med inslag av fat, jordgubbar, hallon, viol, färska örter, sandelträ, blåbär och choklad.
- Alkoholhalt: 13 % socker: <3 gr/L
- Passar till: Vegetariskt eller till rätter av ljust kött. 16°C
- Pris: 139:-

Vinlocus: 13 p. + prisvärt. Stram, kryddig doft med toner av skogshallon, röda vinbär och smultron. Knappt medelfyllig smak, med nyanserade toner, finkorniga tanniner.

Fyllighet



Strävhet



Syra



Vin 3. Arbois Vignes aux Anes Trousseau , Domaine Maire et Fils, 2022 (# 54307) BS



- Ursprung: Frankrike, **Jura**, Arbois
- Druva: Trousseau Jordmån: Kalksten
- Doft o smak: Doft med nypon, apelsin, buljong, blåbär, tjära och slånbar. Smak med rustika toner, stjälkighet och beska.
- Alkoholhalt: 13% socker: < ?gr/L
- Passar till: Rätter med lamm, vilt och mogna ostar. Vinet bör serveras lätt svalt, mellan 14-16 grader
- Pris: 249 kr

Vinlocus: 13 p. Ej prisvärd

Vin 4 Fruitière Vinicole d' Arbois Love Chardonnay Reserve, 2019 (#2677)



- Ursprung: Frankrike, Jura, Arbois, Ouillé-vin
- Druva: Chardonnay Jordmån: Grå o blå mägerl
- Hantering: Vinifieringen på rostfria ståltankar. ½ har lagrats ett år på nya ekfat.
- Doft o smak: Nyanserad doft o smak med fatkaraktär. Gula och röda äpplen, nötter, smör, grillad citron, aprikos, kardemumma och torkade örter.
- Alkoholhalt: 13,5 % socker: <3 gr/L
- Passar till: Smakrika, gärna grillade, rätter av fisk eller till ljust kött. 8 -10°C
- Pris: 199:-



Vinlocus: 14p = pris Återhållen, lite utvecklad doft med inslag av persika, gula äpplen, fat, citron och mineral. Medelfyllig, torr, utvecklad och nyanserad smak med lätta ektanniner, fin, balanserad syra, utmärkt längd och fast slut.

Vin 5. Arbois Savagnin Ouillé 2019 (#52921), Domaine Rolet



- Ursprung: Frankrike, Jura, Arbois
- Druva: Savagnin Jordmån: Märgel
- Hantering:
- Doft o smak: Druvtypisk Savagnin utan flor. Ganska aromatisk, lätt kryddig doft av honung, kaprifol, rosor, ett uns fino, päron, stenrök, smör, persika, nötter och citron. Drygt medelfyllig, personlig, ren smak med bra frukt, mineralsälta och tydlig bitterhet i avslutet.
- Alkoholhalt: 13 % Socker: < ?gr/L
- Passar till: ?
- Pris: 279:-

Vinlocus: 14, 5 p. Prisvärd Doft med päron, smörkola, kvitten och fänkål. Smak med lätt spritsighet, pigg fruktskyra, bra balans och längd.

Vin 6. Domaine Rolet Arbois Vin Jaune, 2016 (50050) 599:- BS



- Ursprung: Frankrike, Jura, Arbois
- Druva: Savagnin Jordmån: Märgel
- Hantering: Vin Jaune process
- Doft o smak: Säregen torra profil med inslag av nötter, curry-kryddor, torkade aprikoser, torkade gula äpplen, Meyer-citron, apelsin, guava, vitpeppar och fat. Sedan druvans höga syra för en klassisk uppfriskande riktigt torr final.
- Alkoholhalt: 14 % socker: < 3 gr/L
- Passar till: Fisk och skaldjur, bräserad coq au vin med Karl-Johan svamp, gräddbaserade rätter, svamprätter eller lagrad Comté-ost. Men den gör också underverk med exotiska rätter som kryddiga curry rätter. Serveras vid 16 C
- Pris: 599 kr

Vinlocus: 15 p. Ej prisvärd. Doft med persika, flor, tjära, grädde, nötter, finkel, kottar och pomeranser. Intensiv smak med tydlig salta och hög fruktsyra och långt slut.