

Jura – endelig ut av skyggen

**En introduksjon til noen av Jura-områdetets
mange vinstiler**

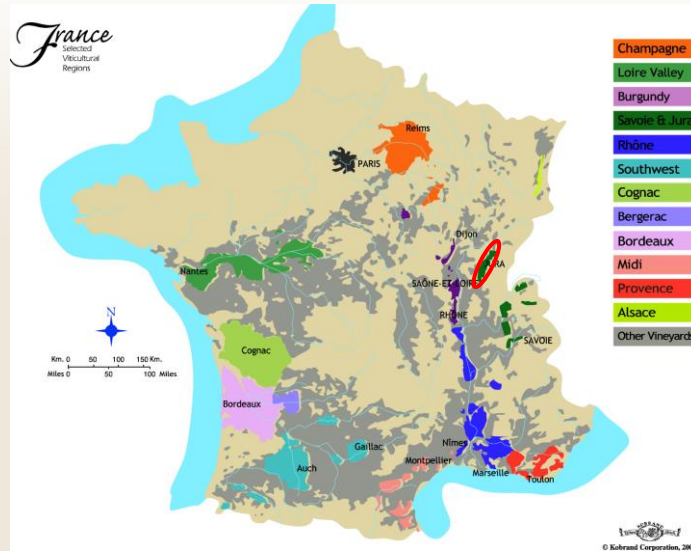
Per Hovde
UVA

Jura – endelig ut av skyggen

BBF Crémant du Jura 2009 **Stéphane Tissot, kr 239,90**

- 100 % Chardonnay fra mergeljord
- Biodynamisk dyrket
- Spontanfermentert (naturlig gjær)
- 75 % av vinen lagret 1 år på fat, resten i ståltank før andregangsgjæringen
- Lagret 52 måneder på bunnfallet etter andregangsgjæringen
- BBF er en forkortelse for *Blanc de Blancs en Fût*

Where the f... is Jura?



12.11.2014

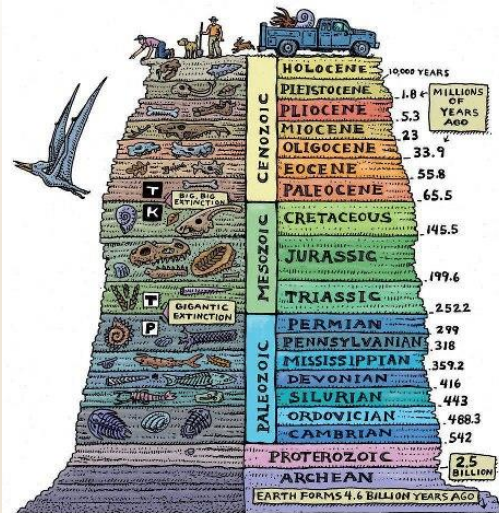
3

Litt geologi...

12.11.2014

4

Geologiske tidsperioder



12.11.2014

5

Geologiske tidsperioder < 230 mill. år

Millions of years before present (note scale change below)	Life Eras	Systems (of rocks) Periods (of time)	Series (of rocks) Epochs (of time)	Age (smallest universal unit of rocks)	Orogenies (periods of mountain building)	Wine areas (general age group of main vineyards of wine districts)	
0-0.01 (10,000 years)	Cenozoic (recent life)	Quaternary	Holocene	Post-Glacial to Present		Savoie, Médoc, Graves-Sauternes, Pomerol	
1.8			Pleistocene	Glacial stages and interglacial flooding. See Table 5, 1 in the Aquitaine Basin Chapter			
67		Tertiary	Pliocene	Villefranchian		Alpine	Frontonnais, Gaillac, Bergerac, Duras, Buzet, Brulhois, Southern Rhône
			Miocene	Not divided on this chart			
	Oligocene		Lattorfian		Pyrenean	Jurançon, Béarn, Tursan, Madiran-Vic Blih, Armagnac, Alsace, Provence, Quincy, and Reuilly	
Eocene	Not divided on this chart		Champagne, Languedoc-Roussillon, Auvergne				
137	Mesozoic (middle life)	Cretaceous	Paleocene	Not divided on this chart	Laramide of North America		
195			Upper (Gulfian of North America)	Maastrichtian, Campanian, Santonian, Coniacian, Turonian, Cenomanian		From end of Permian to beginning of Tertiary, the continent was relatively stable. This was the time of widespread, shallow seas in which extensive deposits of limestones, marls, chinks, and shell beds accumulated	Chalks of Champagne, Southern half of Cognac, Touraine and Anjou (Middle Loire), Languedoc
			Lower (Conanchian of North America) (cochallian of North America)	Albian, Aptian, Barremian, Hauterivian, Valanginian, Berriasian		Savoie, Southern Rhône, Diois, Provence N. of Marseille	
			Malm	Upper	Neocomian, Aptian, Albian, Cenomanian, Turonian, Cenomanian		Kimmeridgian Chalk: Aube, Chablis, Pouilly-Fuissé, Sauternes, Médoc-Salon, Burgundy, Côte d'Or, Chalonais, Mâconnais and Bas-Rhône-Alpin
			Dogger	Middle	Neocomian, Aptian, Albian, Cenomanian, Turonian, Cenomanian		Northern half of Cognac, Coteau sub-Vosgien hills - Alsace, Savoy, Diois
230			Jurassic	Upper	Keuper, Murchel-salk		sub-Vosgien hills - Alsace, Trouillay (Bas-Basque)
	Lower	Bunter		Basal conglomerates and sandstones perched on granite, Alsace, overlook Rhine Valley			

12.11.2014

6

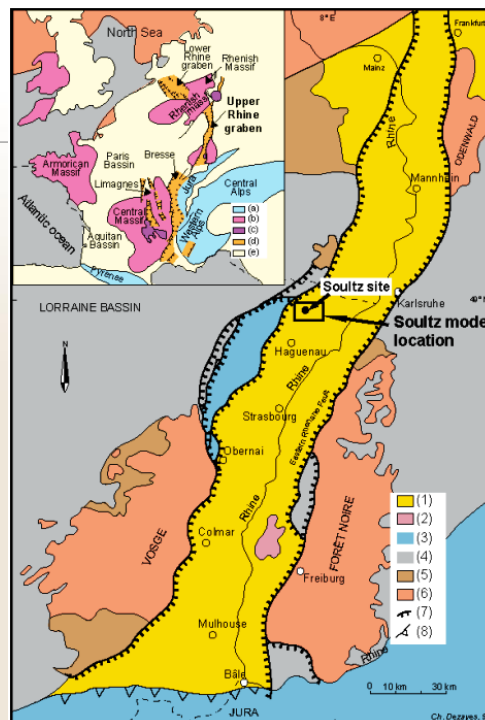
Hva ligger til grunn for Juras gode og varierte *terroir* ?

- Opprinnelig sjøbunn med lagvise maritime avsetninger fra den tropiske sjøen som dekket området gjennom Trias, Jura, Kritt og delvis inn i Tertiær tidsepoke (230 – 30 mill. år siden)
- Forkastninger etter at sjøen trakk seg tilbake og alpine ble dannet, spesielt Rhin-Saone forkastningen. Jura har mange horisontale forkastninger fra denne tiden
- Etterfølgende istider med store isbreer i bevegelse har formet landskapet ytterligere ved å «slipe» skråningene og fylle forkastningsgropene med avsetningsjord
- Erosjon har bidratt til å øke de lokale variasjonene, spesielt i overgangen mellom skråningene og dalbunnen

12.11.2014

7

Rhin/Saône forkastningen



12.11.2014

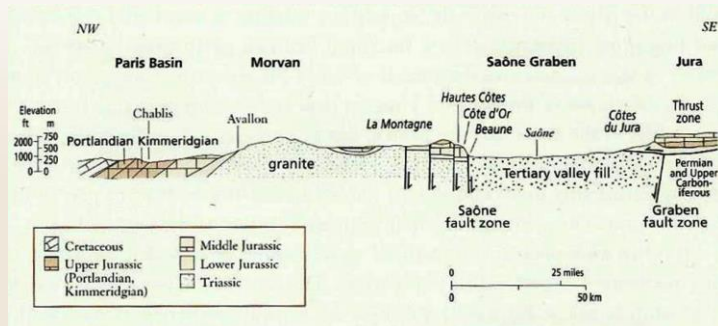
Topo- grafisk kart over Frankrike

12.11.2014



Jura – endelig ut av skyggen

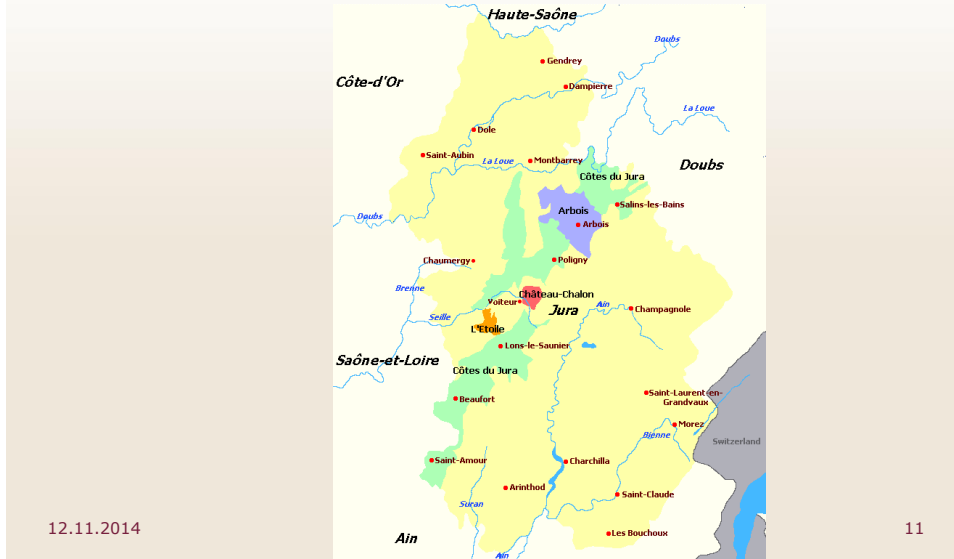
Saône graben (Saône-forkastningen)



12.11.2014

10

Jura appellasjoner



12.11.2014

11

Saône/Bresse slettens østre avgrensning

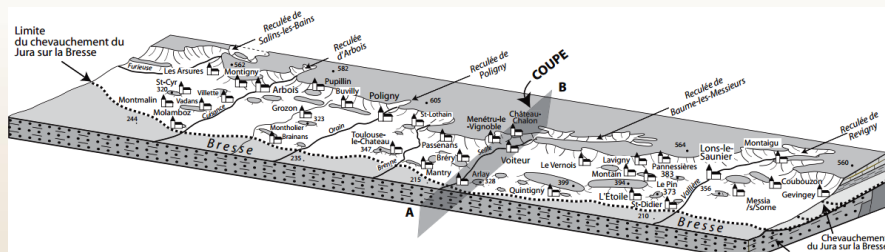


Fig. 2. Bloc diagramme géomorphologique du vignoble jurassien entre Salins-les-Bains et Lons-le-Saunier
 Le vignoble est limité à l'Est par la corniche calcaire et souvent boisée du Plateau de Lons-le-Saunier, dont l'altitude est de l'ordre de 550/600 mètres. Sa bordure est échancrée par les reculées, dont sont issues les principales rivières : Furieuse, Cuisance, Grozome, Orain, Brenne, Seille et Vallière.
 À l'Ouest le faisceau est limité par la Bresse à relief monotone et dont les altitudes sont voisines de 240/210 mètres. Entre ces deux zones, le vignoble occupe un domaine de collines allongées parallèlement à la bordure du plateau. Ces collines culminent à des altitudes comprises entre 300 et 400 m (320 m à St-Cyr, 323 m à Montholier, 347 m à Toulouse-le-Château, 328 m à Arlay, 394 m à L'Étoile, 356 m à Messia-sur-Sorne...) et dominent d'une centaine de mètres les dépressions intermédiaires. L'altitude générale du vignoble s'abaisse au niveau des plaines alluviales des rivières qui le traversent en direction de la Bresse.

12.11.2014

12

Tverrsnitt (ref. forrige figur)

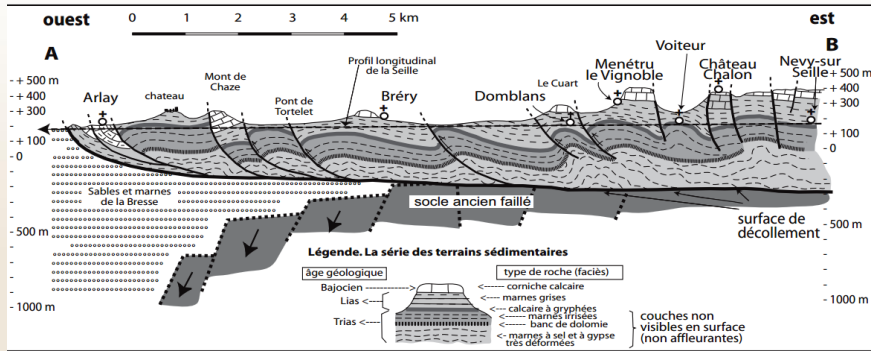


Fig. 3. Coupe géologique du vignoble entre Nevy-sur-Seille et Arlay
Le bord externe du Jura a glissé sur la Bresse, au niveau d'une surface de décollement, favorisée par la plasticité des marnes à sel et à gypse du Trias. Lors du glissement ("chevauchement"), la masse glissée s'est fracturée en de nombreux compartiments séparés par des failles. Les fragments du plateau calcaire surmontant chaque compartiment ont mieux résisté à l'érosion que les marnes sous-jacentes. Leur présence a donc déterminé l'emplacement des collines. Au contraire, l'emplacement des marnes, plus sensibles à l'érosion, s'est creusé et apparaît actuellement en dépression.
(Échelle des hauteurs multipliée par 4)

12.11.2014

13

Lokalitet og jordsmonn

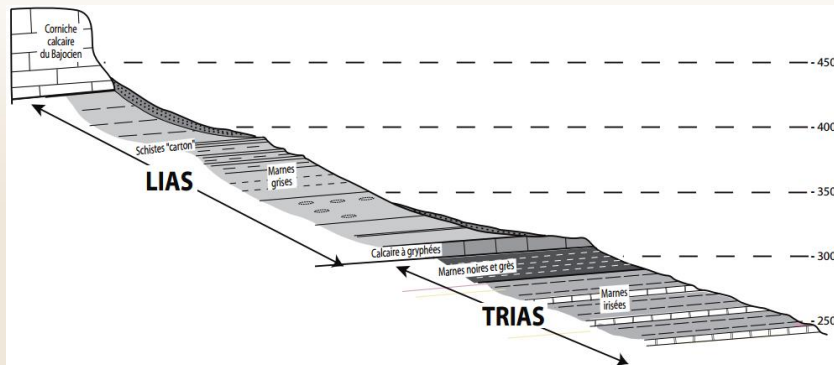


Fig.4 Coupe schématique des principaux terrains du vignoble jurassien. L'exemple est pris dans le secteur Nord du vignoble (région d'Arbois).
Cette coupe ne prend pas en compte les failles nombreuses dans la région.

12.11.2014

14

Historisk vinmarksareal i Jura

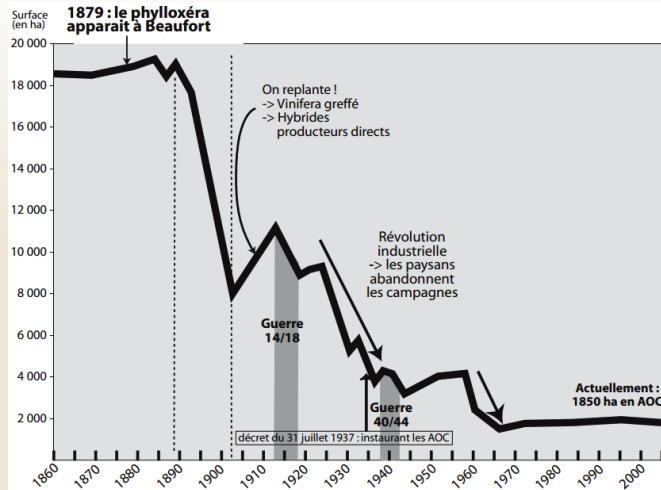
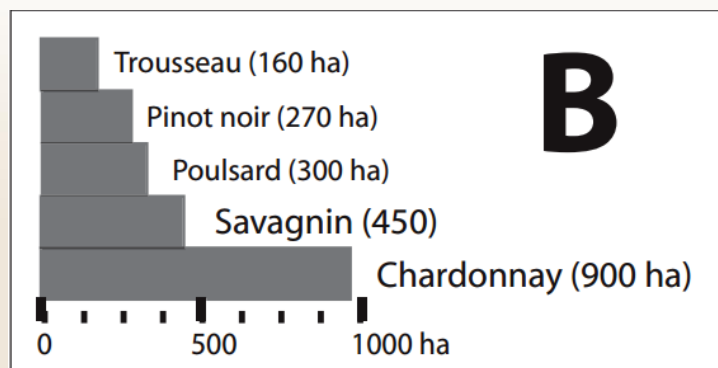


Fig 7. Évolution des surfaces des vignes du vignoble jurassien de 1860 à 2005. (d'après G. Delorme, 2007)

12.11.2014

15

Tillatte druetyper og deres utbredelse



B. Cépages actuels et leur importance respective (en hectares plantés)

12.11.2014

16

Lokalitet og prefererte druetyper

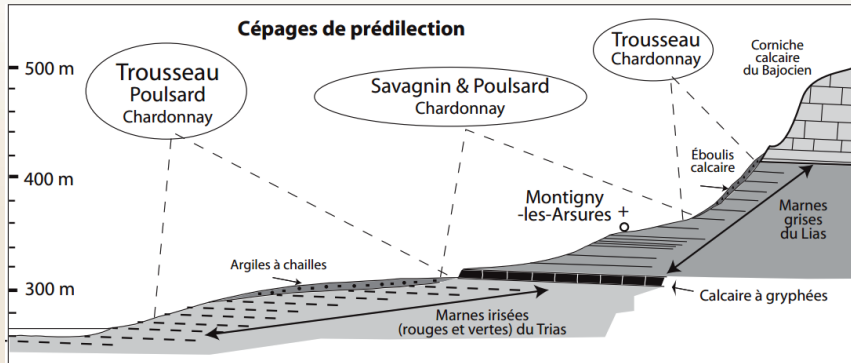


Fig. 8. Cépages de prédilection dans le vignoble de Montigny-les-Arsures (AOC Arbois) en relation avec la nature et la répartition des terrains du substrat et de couverture.

Vintyper i Jura

Crémant du Jura

- Egen AOC fra 1995 for musserende vin
- Samme avgrensning som Côtes du Jura
- Alle 5 druetyper tillatt
- For hvite utgaver må Chardonnay, Pinot Noir og/eller Trousseau utgjøre minst 70 %
- For rosé utgaver må andelen røde druer være minst 50 %
- Lages som i champagne med andregangsgjæring i flaske
- Må lagres minst 9 måneder på bunnfallet etter 2. gangsgjæringen

12.11.2014

19

Tørre, hvite, *ouillé*- / *floral*-utgaver

- Ikke-oksidative viner hvor fatene/tankene toppes opp etter hvert som deler av vinen fordamper slik at det ikke blir noen overflate i fatet som eksponeres for oksygen
- Lagres i ståltank, *barriques* eller *foudres*
- Normalt laget enten av Chardonnay (mest vanlig) eller Savagnin
- Blanding av Chardonnay og Savagnin for denne typen vin forekommer ikke ofte
- Viner som tydelig uttrykker *terroir*
- Chardonnay-utgavene har klare fellestrekk med hvite burgundere

12.11.2014

20

Chardonnay Les Gravieres 2012 (*ouillé*) Stéphane Tissot, kr 269,90

- Fra forskjellige parseller i vinmarkene *Rosières, Béranger, en Muzard, Corvées, Chevrettes* og *Corvées sous Curon* bestående av kalksteins-grus (kalksteins-ur) fra Bajocium-perioden i mellomjura (171,6 – 167,7 mill. år siden) over et lag i hovedsak bestående av leire fra Lias-perioden i tidlig-Jura (176+ mill. år siden)
- Biodynamisk dyrket
- Spontanfermentert (naturlig gjær)
- 16 mndr. i *barriques*, hvorav 1/3 ny eik
- 13,5 % alkohol

12.11.2014

21

Røde viner

- Tillatte druer: *Poulsard, Trousseau, Pinot Noir*
- En-drue varianter vanlig, stil avhengig av vinifikasjon
- Poulsard – svært lyse viner i en fruktig/floral stil med merkbare tanniner
- Trousseau – klassiske viner med noe mer farge, dypere og mer komplekse aromaer og lagringspotensial
- Pinot Noir – Burgundaktige i stil, men gjerne lysere i farge og rustikke i stil
- Blandingsviner – gjerne rustikke viner, men i de senere årene har det kommet mer elegante og interessante viner

12.11.2014

22

Domaine du Pélican Arbois Trois Cépages 2012
Marquis d'Angerville, kr 286,-

- 60 % Pinot Noir
- 35 % Trousseau
- 5 % Poulsard
- Lagret i gamle fat
- 1 årgang produsert etter at Marquis d'Angerville i Volnay kjøpte eiendommene Château Chavanes og Grand Curoulet i Arbois i 2012
- Ser ut til å ha satt en ny standard for røde viner fra Jura

12.11.2014

23

Tørre, hvite viner laget *sous voile*



- Viner som eksponeres for oksygen gjennom at fatene ikke etterfylles etterhvert som noe av vinen fordamper og det oppstår et luftrom øverst i fatet.
- *Sous voile* henspiller på sløret av gjærsopp som dannes på toppen av vinen og påvirker den biologiske utviklingen av vinen gjennom kun en delvis oksidasjon av ethanol
- Laget av Chardonnay eller Savagnin, eller en blanding.
- Ofte er denne vintypen blandet av en andel Savagnin-vin lagret *sous voile* sammen med Chardonnay som enten er *ouillé* eller *sous voile*
- Andre vanlige betegnelser på denne vintypen er *Tradition* eller *Type*
- Dette er flotte matviner som kombinerer frukten fra Chardonnay med den oksidative karakteren fra Savagnin
- Disse vinene tåler godt med lagring

12.11.2014

24

Côtes du Jura Expression du Terroir 2009 Domaine Rolet, kr 205,-

- 70 % Chardonnay *ouillé*, 3,5 år i fat
- 30 % Savagnin *sous voile*, 3,5 år i fat
- Fra parseller med vinstokker som er over 30 år gamle
- En vin som gir en flott kombinasjon av aromakarakterer som vi kjenner fra *Vin Jaune* (moden fastost, modne vinterepler og karri) og mer primære Chardonnay-aromaer
- Tåler inntil 20 års lagring
- Holder seg fint i mange dager (uker) i en åpnet flaske når denne står kaldt.

12.11.2014

25

Vin Jaune (*sous voile*) – signaturvinen

- Savagnin eneste tillatte drue
- Lagring i fat *sous voile* i minimum 60 mndr.
- Kan først tappes i desember 6 år etter at druene ble høstet
- Kan lanseres tidligst i januar i sitt 7. år
- Nivået av ethanal (acetaldehyd) og eddiksyre måles jevnlig. Det ønskes et høyt nivå av ethanal og lavt nivå av eddiksyre
- Under lagringen utvikles et aldehyd som heter *sotolon* som gir vinen dens karakteristiske spicy duft av karri (frø fra bukkehornkløver inneholder *sotolon*). Dette utvikler seg videre i flasken
- Må tappes i *clavelin*-flasken som rommer 62 cl.
- Serveres ved 14 – 17 °C, avhengig av alkoholstyrken

12.11.2014

26

Clavelin-flasken



12.11.2014

27

Château Chalon 2005 (*Vin Jaune*) Domaine Jean Bourdy, kr 599,-

- 100 % Savagnin
- Lagret 7 år i fat *sous voile*
- Bør åpnes noen timer før servering
- Holder seg i flere uker i flasken etter at den er åpnet
- Tåler 50 – 100 års lagring
- Karaktersterk vin som er tolerant for mange typer mat:
 - Spicy asiatisk mat
 - Vellagret Comté-ost
 - Consomméer
 - Vellagret skinke
 - Fløtesaus

12.11.2014

28

Château-Chalon



12.11.2014

29

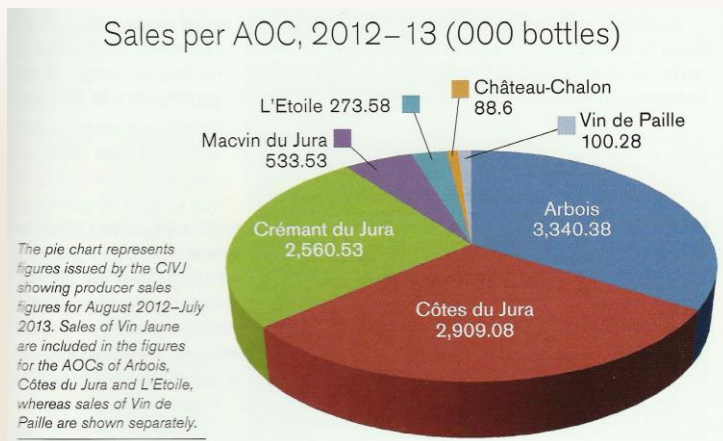
Appellasjonene i Jura

Appellasjon	Typer vin tillatt	Areal
AOC Côtes du Jura (generisk AOC)	Blanc ouillé, Blanc typé, Rouge, Rosé, Vin Jaune, Vin de Paille	ca. 640 ha
AOC Arbois AOC Arbois-Pupillin	Blanc ouillé, Blanc typé, Rouge, Rosé, Vin Jaune Vin de Paille	ca. 850 ha
AOC L'Etoile	Blanc ouillé, Blanc typé, Vin Jaune, Vin de Paille	ca. 60 ha
AOC Château Chalon	Vin Jaune	ca. 50 ha
AOC Crémant du Jura	Musserende viner, hvit eller rosé	ca. 210 ha
AOC Macvin du Jura	Druemost forsterket med <i>marc</i>	

12.11.2014

30

Fordeling på appellasjonene



12.11.2014

31

Vin de Paille og Macvin

- Vin de Paille («stråvin»)
 - Alle 5 druetyper tillatt
 - Druene høstes tidlig og tørkes i perforerte plastkasser eller trekasser i minst 6 uker før gjæring
 - Alkoholstyrke min. 14 %
 - Må lagres i minst 3 år, herav min. 18 mndr. i fat
 - Restsødmme i området 60 – 130 g/l
- Macvin
 - Ikke formelt en vin, men *mistelle*
 - Alle 5 druetyper tillatt
 - Ugjæret druemost tilsette *marc* som er lagret minst 14 måneder i fat før bruk
 - Lagring i gamle fat i minst 10 måneder før tapping

12.11.2014

32