

3 — Dole, point de départ de la route des vins du Jura

Venir à Dole sans prendre le temps de parcourir la route des vins du Jura serait manquer une occasion de cheminer au travers de merveilleux paysages et profiter de délicieuses escales pour goûter les vins jurassiens. Suivez le guide !

L'originalité des vins du Jura

Le Jura propose toutes les robes de vins et y ajoute même des originalités que vous ne trouverez nulle part ailleurs.

~ Le vin rouge est produit sous l'AOC Arbois, ainsi que sous l'Appellation d'Origine Contrôlée Côtes du Jura.

~ Le rosé du Jura est issu du cépage du Poulsard (ou Ploussard), on l'appelle rosé de saignée ou rosé d'été. Le Poulsard est parfois assemblé avec du Trousseau ou du Pinot Noir.

~ Le vin blanc du Jura jouit de la meilleure réputation. Vous avez le choix entre le vin avec ou sans ouillage qui consiste à remplir le fût à mesure que le vin s'évapore. Avec ouillage, le blanc s'avère floral, fin, élégant et minéral ; sans ouillage, vous goûterez le vin typique du terroir jurassien, au caractère puissant forgé par l'oxydation naturelle.

~ Le Jura ajoute le vin Jaune à la palette des robes traditionnelles. Issu du seul cépage du Savagnin, ce vin sec et vif à la robe or et au goût de noix prononcé bénéficie de procédés de vinification uniques au monde.

~ Le vin de Paille constitue une autre originalité typiquement jurassienne. Issu des assemblages de Chardonnay, Savagnin, Poulsard et Trousseau, ce vin liquoreux propose une intense complexité de saveur de prunes, coings et fruits exotiques.

~ S'il vous faut des bulles, tournez-vous vers le Crémant du Jura. Généralement corsé, il est proposé sous les appellations AOC Côtes du Jura, Arbois, Château-Chalon et L'Étoile.

~ Le Macvin du Jura est réservé à l'apéritif ou au dessert. Les arômes de ce vin de liqueur onctueux à la couleur ambrée proposent une diversité à nulle autre pareille, mêlant marc, écorces d'oranges, coings, fruits confits, pruneaux et raisins secs.

~ Le Marc du Jura est une eau-de-vie surnommée « chauffe-cœur », un sobriquet pour le moins évocateur ! Il est issu de l'assemblage des 3 cépages typiques du Jura : Savagnin, Trousseau et Poulsard.

La merveilleuse route des vins du Jura

Bien qu'il ne couvre que 1 850 hectares, le vignoble du Jura possède une immense diversité de terroirs, formés lorsque la mer s'est retirée, laissant place à des coteaux et des pitons rocheux, composé de marnes et de calcaire. La Route des Vins du Jura vous fait traverser le département du nord au sud (ou le contraire !), sur 80 kilomètres de coteaux, allant de Salins-les-Bains à Saint-Amour.

Vous traversez un chapelet de bourgs qui occupent les premiers contreforts du massif montagneux ouest du Jura qui sont appelés le Revermont. Vous traversez des paysages extrêmement variés de coteaux et de vignes, dans un environnement boisé et des forêts d'exception. Vous serez éblouis par la majesté des reculées. Ces falaises vertigineuses creusées dans le plateau calcaire recèlent en leur sein une multitude de grottes et de cascades qui sont autant de trésors de la nature.

Le Jura est sillonné par une multitude de rivières et de ruisseaux qui forment de petits lacs et retenues d'eau charmants, en même temps que de spectaculaires cascades. Cette richesse en eau

permet l'explosion de la verdure, en toute saison, sauf quand la nature se pare d'un somptueux manteau de neige durant l'hiver.

Au cours de vos pérégrinations, vous traversez des villages dont les noms paraissent familiers, car ils ornent tant de bouteilles de délicieux nectars : Arbois, Château-Chalon, Pupillin, Poligny, L'Étoile, les Coteaux Lédoniens, la Haute-Seille... Vous pouvez vous arrêter le temps d'une dégustation, en même temps que vous admirez les paysages.

Profitez-en pour découvrir les cités historiques et les sites incontournables d'Arbois, Poligny, Pupillin, Château-Chalon, les Salines de Salins les Bains, l'Abbaye de Baume-les-Messieurs, Lons-le-Saunier, la grotte des Planches, les châteaux de Frontenay, d'Arlay, du Pin et de Rosay...

Une journée n'y suffira sans doute pas, mais Dole et sa région méritent que vous y posiez vos valises pour quelques jours au moins !