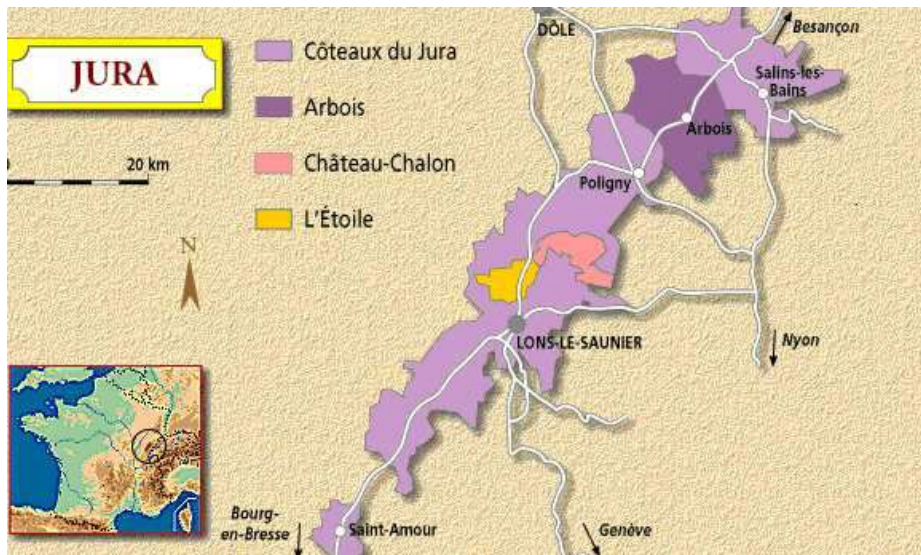


JURA Wijnen

De Jura is een interessante maar onbekende wijnstreek in het oosten van Frankrijk op de grens met Zwitserland. Deze bergstreek brengt fantastische kwaliteitswijnen voort die helaas bij het grote publiek nauwelijks bekend zijn. Onbekend maakt onbemind geldt zeker voor de wijnen uit de Jura.



Ligging

De Jurastreek ligt in het departement van Franche-Comté, evenwijdig met de Bourgognestreek. Langs de andere kant van de Saône rivier en net onder de rivier Doubs.

Geschiedenis

Jura is één van de oudste wijnstreken in Frankrijk. Er zijn aanwijzingen van wijnbouw rond de jaren 80 n.C., er werden geschriften gevonden die betrekking hadden tot wijnbouw in de streek, maar de echte wijnbouw begon rond de 3e eeuw n.C.. Tot aan eind 1800, net voor de ramp met de druifluistelde de Jurastreek 20.000 ha wijngaarden maar na de ramp is dit fel verminderd. Momenteel telt de Jura nog slechts 200 wijnboeren met in totaal 1850 ha wijngaarden.

Klimaat

Net als bij zijn burens, de Bourgognestreek heerst hier een vrij koel klimaat. Echter is het in de Jura nog extremer, gezien zijn ligging tegen de Alpen. De winters kunnen heel streng zijn met veel vorst maar de zomers zijn meestal heel warm.

Bodem

Mergel is de bodemsoort die hier domineert in alle kleuren, zowel zwarte, rode als donkerblauwe. Kalk en leisteen kan je hier ook vinden, verdeeld over de kleiachtige hellingen die met grind en mergel bedekt zijn.

De bekendheid van de wijnen uit de Jura is al altijd gebaseerd op een sterk beeld van de streek

en op het behoud van culturele en traditionele oenologiegebruiken. Op het einde van de XIXe eeuw, moeten de wijnbouwers een nieuwe kwaliteitsvolle wijnbouw uitbouwen na de vernietiging van de wijnstreek door de druifluisziekte. Hun inspanningen werden beloond met het verkrijgen van de eerste AOC te Arbois in 1936. De verschillende wijnen uit de Jura karakteriseren het beste de wijnstreek van de Jura: 5 druivensoorten, 6 AOP, 200 professionele wijnbouwbedrijven en tot slot een rijk gamma van producten die u voor elke gelegenheid kunt gebruiken, van niet-mousserende wijn via likeur- of digestiefwijnen tot mousserende wijn.

De rode druivensoorten

- Poulsard of ploussard,
- Trousseau,
- Pinot noir.

De witte druivensoorten

- Chardonnay,
- Savagnin.



Vandaag produceert 90% van de wijnbouwoppervlakte Jura-wijnen met herkomstaanduiding.

- AOP Arbois,
- AOP Château-Chalon,
- AOP L'Etoile,
- AOP Côtes du Jura,
- AOP Macvin du Jura,
- AOP Crémant du Jura.

Sommige Jura-wijnen zijn om een speciale reden bekender.

De vin jaune (gele wijn): een zeer typische wijn, zeer droog met uitgesproken notensmaak. Beschikbaar in flessen van 62 cl: de clavelin. Hij wordt gemaakt van savagnindruiven en wordt 6 jaar en 3 maanden bewaard in vaten zonder aanvulling (het



afsluiten van de vaten na de verdamping van de wijn om oxydatie te vermijden) zodat zich bovenop de wijn een wit gistvelletje vormt, 'sluier' genaamd, wat zal zorgen voor de karakteristieke 'gele smaak'.

De vin de paille (wijn van stro): likeurwijn dankzij de overrijping van de druiven die, voor ze in wijn worden omgezet, op een bed van stro worden gelegd gedurende 2 maanden zodat ze een deel van hun water verliezen en dus vooral uit suiker gaan bestaan, dat is passerillage (het licht drogen van druiven). Hij wordt enkel verkocht in halve flessen en is afkomstig uit een samenvoeging van de verschillende druivensoorten uit de Jura.

De macvin: likeurwijn met het *AOP*-merk waarvan de gisting gestopt is in de wijndraf van de Jura : verkregen door het toevoegen van wijndraf van de Jura aan de most (druivensap) bij het begin van de gisting om die gisting te stoppen. Hij wordt gedronken als aperitief of bij desserts.

