

Technologie restaurant

Le vignoble du Jura

C1-3 Vendre des prestations
 C1-3.1 Valoriser les produits
 C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets

Objectifs : → Identifier les principales appellations et particularités des vins du Jura
 → Identifier les principales spécialités et produits régionaux du Jura.
 → Identifier des accords mets-boissons régionaux.

Chaque premier week-end de février une grande fête viticole a lieu dans le Jura, autour d'une spécialité locale méconnue du reste de la France. Vous décidez à cette occasion de faire découvrir à vos clients deux vins issus de vinification spécifiques. Afin de pouvoir assurer la prestation vous vous documentez sur les vins de cette région puis vous établirez un menu composé uniquement de spécialités jurassiennes accompagnées de vins de la région.

DOCUMENT 1 : Situation du vignoble



Le vignoble jurassien est situé au Nord-est de la France, il est à l'est du vignoble de Bourgogne et au sud du vignoble d'Alsace. Établi sur le piémont du massif du Jura en Franche-Comté, il est établi entre la plaine de la Bresse et le premier plateau du massif du Jura ; Il est circonscrit au seul département du Jura.

Il couvre une zone de 80 kilomètres du nord au sud sur 5 km dans sa plus grande largeur est-ouest. La structure du vignoble est un regroupement de nombreuses enclaves viticoles séparées par des zones exclues de l'aire d'appellation ou ne portant plus de vigne (prairies et forêts). La partie autour d'Arbois, au nord, est la plus dense. Plus au sud, autour de Lons-le-Saulnier, le paysage viticole est plus clairsemé.

ACTIVITE 1

A l'aide du document 1 répondez aux questions suivantes :

1) Dans quelle partie de la France se situe le vignoble du Jura

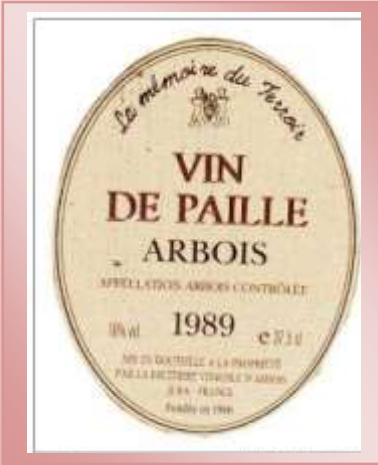
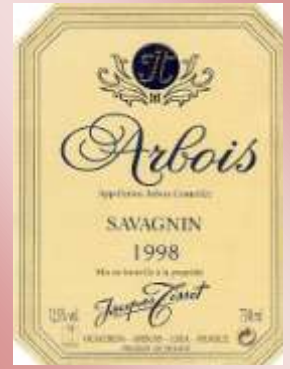
- _____

2) Sur quel département se situe le vignoble du jura ? dans quelle région administrative ?

- _____



DOCUMENT 2 : Les Appellations



ACTIVITE 2

A partir des étiquettes du document 2 citez les appellations d'origine contrôlées du vignoble du Jura :

- _____ (vins rouges, rosés, blancs, jaune et paille, mousseux)
- _____ (vins rouges, rosés, blancs, jaune et paille, mousseux)
- _____ (vins blancs, jaune, paille)
- _____ (vin jaune uniquement)

DOCUMENT 3 : les cépages

Les vins du Jura sont issus de plusieurs cépages : pouslard ou ploussard, trousseau et pinot noir pour les rouges, chardonnay ou savagnin pour les blancs.

Le pouslard ou ploussard est un cépage propre au Jura, notamment à Arbois. Il donne des vins délicats, fruités et qui peuvent vieillir de 4 à 8 ans.

Le trousseau présente une maturité assez tardive. Il donne des vins de garde chauds, tanniques et alcooleux, le contraire du pouslard.

Le savagnin est l'unique cépage qui produit le fameux « vin jaune ». Il donne de très grands vins de garde, puissants et typés et confère au vin des arômes de noix fraîche, des accents de fruits secs.

Le chardonnay confère au vin des arômes floraux avec des notes de fruits : aubépine, tilleul, pêche, poire et parfois un soupçon de fruits exotiques.

Le pinot noir n'est utilisé qu'en faible proportion dans des assemblages donne des vins rouges très corsés et à la capacité de garde importante.

ACTIVITE 3

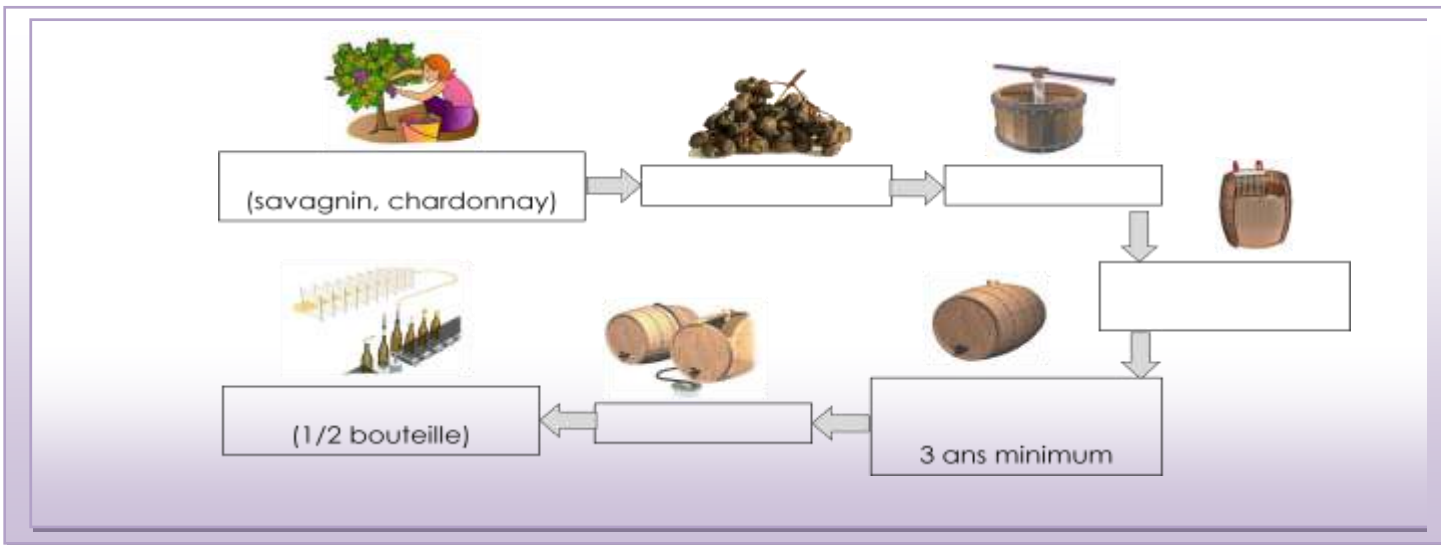
A partir du document 3 citez les cépages du vignoble du Jura :

CEPAGES ROUGES	CEPAGES BLANC
➤ _____	➤ _____
➤ _____	➤ _____
➤ _____	➤ _____

DOCUMENT 4 : Les vinifications particulières

LE VIN DE PAILLE

L'élaboration particulière du Vin de Paille et les arômes qu'il développe en font un vin remarquable. Ses grappes sont sélectionnées avec la plus grande attention afin de ne retenir que les plus beaux fruits. Les raisins doivent sécher pendant une durée minimum de six semaines soit sur un lit de paille, dont il tire l'origine de son nom, soit sur des claies, soit suspendus afin de réaliser une sélection des plus beaux grains. L'objectif est d'obtenir une concentration naturelle des baies de raisins.



DOCUMENT 5 : Les vinifications particulières

LE VIN JAUNE

Durant son vieillissement, un voile de levures se développe en surface et préserve le vin de l'oxydation en le privant de contact avec l'air ambiant. Ce sont ces levures qui permettent au vin jaune d'obtenir mystérieusement ses caractéristiques organoleptiques si complexes

Vin unique en France, rare et cher. Seul vin blanc à être servi à température de la pièce.

Robe jaune, arômes de fruits secs (noix), de curry, Vin puissant et très sec. Conservation indéfinie.

