

13 – LE CREMANT DU JURA

Le **crémant du Jura** est un vin effervescent du Jura AOC issu des cépages du **poulsard, du pinot noir, du trousseau, du chardonnay et du savagnin**.

C'est le **9 octobre 1995** que l'**AOC Crémant du Jura** a été officialisé par décret. Il existe en blanc et en rosé.

Production

140 producteurs élaborent le Crémant du Jura.

La production est estimée à 29 000 hl en 2007. Les volumes produits sont en augmentation régulière.

Fabrication

La vinification du crémant du Jura, comme celle de tous les crémants, est faite selon la **méthode traditionnelle**.

Après la **fermentation traditionnelle** en tonneau, elle consiste à effectuer une **seconde fermentation**. Pour ce faire, les vignerons rajoutent au vin blanc tranquille (de base) du sucre et des levures. Cette fermentation, qui s'effectue en bouteille, produit du gaz carbonique. Celui-ci, emprisonné, rend le vin mousseux (d'où le nom de l'étape : « **prise de mousse** »).

Parallèlement, le sucre disparaît pour former l'alcool. Après une **période de vieillissement sur lattes actuellement fixé à 9 mois** (il est prévu de passer à **12 mois**), les bouteilles sont tournées sur leur pointe afin que le dépôt se dépose dans le col et en attendant l'heure du dégorgement.

Le dépôt est alors **évacué par refroidissement** avant de poser le bouchon et le muselet.

Commercialisation

20 189 hl en 2007, soit 2,7 millions de cols.

L'exportation représente 3 %, soit 78 000 hl.

Consommation

Le Crémant du Jura dégage des arômes de pomme, de brioche et de noisette.

Il doit être servi dans des **flûtes** entre **5 et 7 °C**. Il constitue un apéritif pour les cocktails, les réceptions, les fêtes ou tout au long d'un repas. Il accompagne les plats aux fruits de mer ou le fromage.