

Samedi 11 et dimanche 12 juin 2005

Week-end dans le Jura (Revermont).

Guides : Guy HILDWEIN et Patrice PAUL

Cette sortie nous a amenés à découvrir une partie du département du Jura, dont on rappelle qu'il est peuplé de 250 000 habitants, soit pas plus que Strasbourg intra muros.

Le Revermont est la bande nord-sud qui s'étend de Salins les Bains à Saint-Amour, limitée à l'ouest par la plaine de Bresse et à l'est par le premier plateau calcaire. La nature géologique du sous-sol est dominée par des marnes. Sous la corniche calcaire, il y a des argiles à chailles (résidus de la dissolution des calcaires et des marno-calcaires).

Le Revermont héberge le vignoble jurassien : une bande discontinue de coteaux recouverts de vignes de 80 km de long et 2 à 4 km de large, globalement exposé à l'ouest entre 300 et 500 m d'altitude (150 à 400 m en Alsace). Sa surface atteint moins de 2000 ha (20 000 ha avant le phylloxéra).

Quatre appellations d'origine : Côtes du Jura (700 ha), Arbois (900 ha), l'Etoile (80 ha), Château-Chalon (60 ha), seulement 1% des vins fins français, mais le vin d'Arbois était déjà présent sur la table du Roi de France en 1298 ! L'Appellation d'Origine Contrôlée a été accordée depuis 1935 à Arbois, à Château-Chalon depuis 1936.

Le vin le plus extraordinaire est le "vin jaune", issu du seul cépage savagnin, apparenté au klevener de Heiligenstein (savagnin rose), groupe des Traminer. Ce vin complexe et puissant vieillit au minimum durant 6 ans et 3 mois, dans un fût de chêne de 228 litres, sans que le niveau soit complété, protégé de l'oxydation par un voile de levures, que l'on retrouve dans la vinification du Xéres d'Andalousie et du Tokaj hongrois, qui se nourrissent de l'alcool et le décomposent en aldéhyde éthylique. Au bout de 6 ans il ne reste que 62 cl du litre de vin mis en fût, et c'est le volume de la bouteille spéciale, le clavelin, où vous pourrez le conserver 100 ans. Son arôme extrêmement puissant évoque la cire d'abeille, la noix et l'amande, c'est un vin parfait avec un comté de 2 ans d'affinage, ou une poularde (de Bresse) au vin jaune.

Signalons toutefois la difficulté qu'ont certains gosiers alsaciens pour l'apprécier, trouvant qu'il évoque un vin madérisé !

A la fin des années 50, le vignoble a redémarré, en partie sous l'impulsion de Henri Maire, qui a employé des méthodes de marketing alors inconnues en France ; son "Vin Fou" a permis de faire connaître les vins du Jura dans tout le pays. Avec de gros financements du Conseil Général on a procédé à des remembrements et des aménagements fonciers, permettant la replantation de vignes dans des friches d'acacias.

Notre voyage s'est centré sur le cœur du vignoble, d'Arbois à Lons le Saunier via Château-Chalon.

Notre premier arrêt, samedi à midi, est à Arbois, dans la Reculée des Planches, une des plus impressionnantes avec ses falaises hautes de 250 m. Profonde de 300 m, large de 5 à 25m, haute de 10 m, la grotte éponyme est une des sources de la Cuisance. Longue de 1 km, elle montre de belles figures d'érosion, telles les marmites de géant, et les belles couleurs de l'eau, car un des intérêts de cette grotte est de n'être pas sèche : on y voit couler la rivière dans la galerie souterraine. La visite s'effectue sous la direction d'une guide de qualité, qui n'oublie pas de nous signaler le crâne d'ours des cavernes qu'on y a trouvé.

Après un pique-nique dans un endroit charmant au bord d'un ruisseau, notre chauffeur qui ne craint pas les routes étroites nous amène sur la plateaux, où le belvédère du Cirque du Fer à Cheval et le belvédère de la Châtelaine nous offrent le spectacle de la Reculée des Planches vue d'en haut.

Nous descendons ensuite sur Poligny, où se trouve aussi une des plus importantes caves de vieillissement du fromage de Comté : lieu béni par les dieux de la gastronomie.

On nous attend à la cave des Jacobins, chapelle du XIIIe siècle hébergeant une coopérative vinicole depuis 1907. On hésite entre admiration et réprobation devant le spectacle des fûts remplissant les deux nefs, mais cette affectation a peut-être sauvé de la destruction le bâtiment déjà pillé à la Révolution (la rosace vendue aux USA). Pour l'instant une dégustation commentée nous permet d'apprécier les vins de la coopérative, en particulier un côte du jura blanc en cubitainer, remarquable rapport qualité-prix (à consommer avec modération!).

Une remontée sur le plateau nous mène à la Croix du Dan, d'où l'on a une vue aérienne sur Poligny et ses environs ; un court trajet achève la journée jusqu'à l'hôtel du Bois-Dormant à Champagnole, confortable et calme dans son parc boisé.

Le dimanche nous conduit à l'Abbaye de Baume les Messieurs (logique...) mais en passant par deux panoramas grandioses sur les reculées, le Cirque de Ladoye et le Cirque de Baume ; de plus des panneaux didactiques très bien faits décrivent les paysages du point de vue géologique et biologique. A Granges les Baume un point de vue aménagé permet une vue plongeante sur l'abbaye, fondée en 869, tapie au fond de sa vallée perdue, l'une des plus belles de Franche-Comté, chantée par Edith Piaf et les Compagnons de la Chanson dans la chanson "les trois cloches" en 1946.

Une guide enthousiaste et enthousiasmante nous attend pour nous montrer l'église abbatiale et son retable flamand du XVIe siècle (considéré comme un des plus fameux retables anversois), puis le quartier abbatial, la cour du cloître et la cour des chanoines.

Puis Château-Chalon, nom magique car il évoque un extraordinaire vin jaune qui sent la noisette, le "vin des dames", "l'or en bouteille", "le premier vin du monde" (pour le Prince de Metternich).

L'appellation "Château-Chalon" recouvre deux terroirs : Château-Chalon et Nevy-sur-Seille d'une part, coteaux exposés au sud-ouest et Ménétru-le-Vignoble d'autre part, débordant sur Domblans. Substrat de marnes grises (ou gris bleuté) du lias. Terres assez lourdes et assez instables, sensibles à l'érosion, avec une propriété très fractionnée : 40 producteurs sur 60 ha, dont certains ne vinifient pas et livrent à la coopérative à Nevy-sur-Seille.

Le climat est relativement rigoureux : plus de 1000 mm de précipitations par an, en exposition ouest dominante, les gelées de printemps sont assez fréquentes, mais l'ensoleillement est un peu plus généreux qu'en Alsace grâce à une latitude plus méridionale. Les années sèches et ensoleillées engendrent des récoltes de

bonne qualité. En fonction de ces contraintes climatiques, depuis 1958, une commission de contrôle de l'AOC passe tous les ans dans les vignes un peu avant les vendanges afin de vérifier si le raisin présente toutes les qualités requises pour produire un vin jaune digne de sa réputation et accorde ou non l'appellation. Exemple : en 1993, 80 % de la récolte ont été déclassés en Côte du Jura, 100 % en 1984 et en 2001, du fait d'une maturité insuffisante et du mauvais état sanitaire. Le rendement moyen est de 35 hl/ha, il y a un plafond de 50 hl/ha à ne pas dépasser. (en Alsace, 60 hl/ha pour les grands crus, 80 pour le Sylvaner). Pour les Côtes du Jura, la limite est 66 hl/ha.

Mais Château-Chalon, c'est aussi un petit village de 160 habitants, situé sur un escarpement dominant la vallée de la Seille de 220 m, et offrant un panorama à 360° depuis ses quatre belvédères. Un des belvédères nous accueille pour le pique-nique, près des ruines du château élevé par Charles le Chauve et de la vieille église.

Un dernier arrêt à Domblans nous permet de visiter l'arboretum, qui rassemble des espèces indigènes d'arbres et d'arbustes dans un petit parc.

Et l'autoroute nous ramène paisiblement à Strasbourg à 20h30.