Macvin du Jura rosé

Vin de liqueur

LE PRODUIT

L'AOP Macvin du Jura est un vin de liqueur blanc, parfois rosé ou rouge, produit dans le Jura. Titrant entre 16 et 22° d'alcool, il est généralement dégusté en apéritif, ou accompagné d'un melon ou d'une glace au miel. C'est un produit de très longue garde issu de l'assemblage d'un moût frais de raisins (environ 2/3) et d'une eau-de-vie de marc élevée au moins 14 mois sous bois (environ 1/3).

ARÔMES ET SAVEURS

Le Macvin du Jura présente naturellement une couleur ambrée. Au nez les arômes de marc sont présents mais discrets, les arômes d'écorces d'orange et de coing, de fruits confits, de pruneau et de raisins secs dominent souvent. En bouche, il exprime beaucoup de gras, une bonne persistance et un bel équilibre entre sucre et alcool. L'onctuosité domine.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'AOP Macvin du Jura est produite dans le Revermont qui est la bordure occidentale du massif jurassien. Le vignoble est implanté sur des pentes marneuses recouvertes d'une épaisseur variable d'éboulis calcaires.

UN PRODUIT RECONNU

Le "Macvin" est déjà connu au IXème siècle. Toutes les opérations, de la récolte des raisins jusqu'au vieillissement sous bois, ont lieu dans la même zone géographique. Seul vin de liqueur produit à partir d'une eau-de-vie de marc, il est reconnu en appellation d'origine en 1991. Depuis cette reconnaissance, sa production a quadruplé, mais la demande reste supérieure à l'offre.

Le saviez-vous

A la fin du IXème siècle, Marguerite III de Flandre, épouse du Duc de Bourgogne Philippe le Hardi, appréciait ce vin de liqueur qu'elle appelait « Le Galant » et dont elle louait le "velours en bouche".

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique s'étend sur 105 communes du nord au sud du département du Jura.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

Situation

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Société de Viticulture du Jura

---

455 rue du Colonel de Casteljau

39016 LONS LE SAUNIER Cedex

BP 417

N°SIRET : 41238936300026

Tél. : 03 84 35 14 02
Mél. : svj@jura.chambagri.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey
16 rue du Golf
21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327
Tél. : 03 80 78 71 90
Fax : 03 80 73 35 10
Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/macvin-du-jura-rose-20067*

List of links present in page

1. mailto:svj@jura.chambagri.fr
2. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
3. mailto:certipaq@certipaq.com
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:slepesteur@certipaq.com