



Côtes du Jura blanc

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le Côtes du Jura AOP est un vin blanc, rouge ou rosé. Il se décline également en vin jaune ou en vin de paille. Le vin jaune est vieilli pendant plus de 6 ans, dans un fût qui n'est pas totalement rempli, où il se transforme lentement sous un "voile" de levures particulières. Le vin de paille quant à lui, est produit à partir de raisins que l'on a fait sécher au préalable.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges ou rosés présentent souvent une teinte rubis clair. Les arômes dominants sont floraux ou de fruits rouges avec parfois des notes animales. Les vins blancs ont des arômes fruités et de pierre à fusil. Le vin de paille est un vin doux avec des arômes de fruits confits. Le vin jaune est un vin sec, avec un goût très particulier de noix, de pomme et d'épices.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'AOP Côtes 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

Toutes les étapes de la production du raisin au vin sont réalisées dans la zone délimitée. Les témoignages sur l'existence d'un vignoble réputé dans le Jura abondent à partir de l'an 1000. Issu de cette vieille tradition, le Côtes du Jura fut reconnu en appellation d'origine en 1937.

Le saviez-vous

Au 1er siècle après Jésus-Christ, un texte de Pline le jeune fait état de vins célèbres en "Séquanie", ancien nom de la région. En 1272, Jean de Chalon établit une réglementation du mode de culture de la vigne dans le Jura afin de préserver la qualité des vins.

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)

Syndicat des producteurs de vin AOC Côtes du Jura

Tél. : (03) 84 24 93 41

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/cotes-du-jura-blanc-16906>

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>