

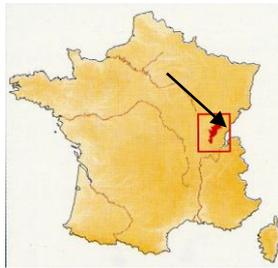


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

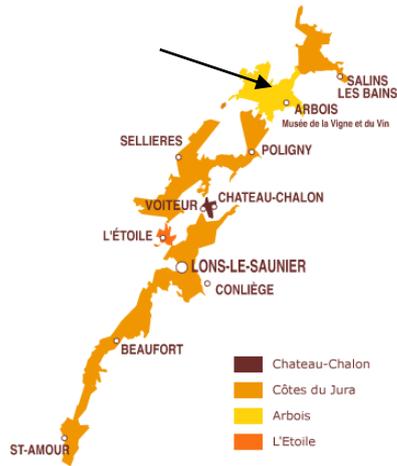
**Appellation**  
**A.O.C. Arbois**  
**Vin Jaune**  
**Producteur :** Fruitière Viticole d'Arbois  
<http://www.chateau-bethanie.com/>



**Région**  
**Jura**  
**Sous région**

**Situation géographique**  
 Au nord de Poligny

**Millésime**  
 Note :



**Principaux cépages**  
 Savagnin  
**Nature du sol**  
 Mince bande de terres argilo-calcaires qui épouse les coteaux de marnes bleues, grises et rouges du Revermont  
**Climat**  
 Rigoureux (semi continental avec des hivers froids), ensoleillement faible et pluie assez abondante

**Observations**

- A.O.C. depuis 1936.
- Existe en blanc, rouge et rosé.
- Superficie de 840 Ha pour une production de 37600Hl soit un rendement de base de 44 Hl/Ha.
- Un seul département : le Jura.
- Née du celte "ar" et "bos" signifiant "terre fertile"
- Citation : "Le vin d'Arbois, Plus on en boit, Plus on va droit"
- 6 ans et 3 mois d'élevage sous voile.
- La forme de la bouteille s'appelle un clavelin, 62 cl.
- Le savagnin est le cépage roi du vignoble jurassien et une presque exclusivité, on le retrouve un peu en Suisse.
- Servir entre 14° et 16° C.

**Examen visuel :**

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

**Examen olfactif :**

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant**

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

**Accords Mets et Vin**

Apéritifs	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	<input type="checkbox"/>
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	■ Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Petits Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts chocolat	<input type="checkbox"/>
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	■

**Originalité**  
 Essayer sur les poissons de rivière ou les plats exotiques (cuisine créoles et indiennes) ou de manière plus classique sur la cuisine du Jura.

**Remarque :** Les cinq cépages autorisés dans le Jura peuvent prétendre à l'AOC Arbois qui produit environ 70% des vins rouges jurassiens et 30% des blancs.  
 En 1906, alors que le vignoble jurassien se redresse à peine de la crise phylloxérique, les vins du midi lui assènent le coup de grâce par une concurrence impitoyable. Les vignerons arboisiens décident alors d'une historique grève de l'impôt et de la mise en commun de leurs outils de vinification : ils créent le 04 janvier une des premières coopérative vinicole de France. Passés les conflits et balbutiements organisationnels des débuts, la Fruitière Vinicole d'Arbois se détermine clairement dans la recherche de qualité du raisin. Il est notamment établi la rémunération des vignerons en fonction de la qualité du raisin apporté et la sélection stricte des 5 meilleurs cépages. Ainsi, le 15 mai 1936, Arbois devient la première AOC française pour ses vins et alcools. En 1969, la Fruitière Vinicole d'Arbois se dote de chais et d'installations performantes dans l'enceinte du parc du Château Béthanie. La cave à Savagnin d'une capacité de 3000 pièces (fûts bourguignons de 228 litres) est créée en 1993 sur le site de la première cuverie. La Fruitière Vinicole d'Arbois jouit d'une situation tout à fait privilégiée pour appliquer une politique de sélection des cuvées car elle dispose de volumes importants.