



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DU JURA

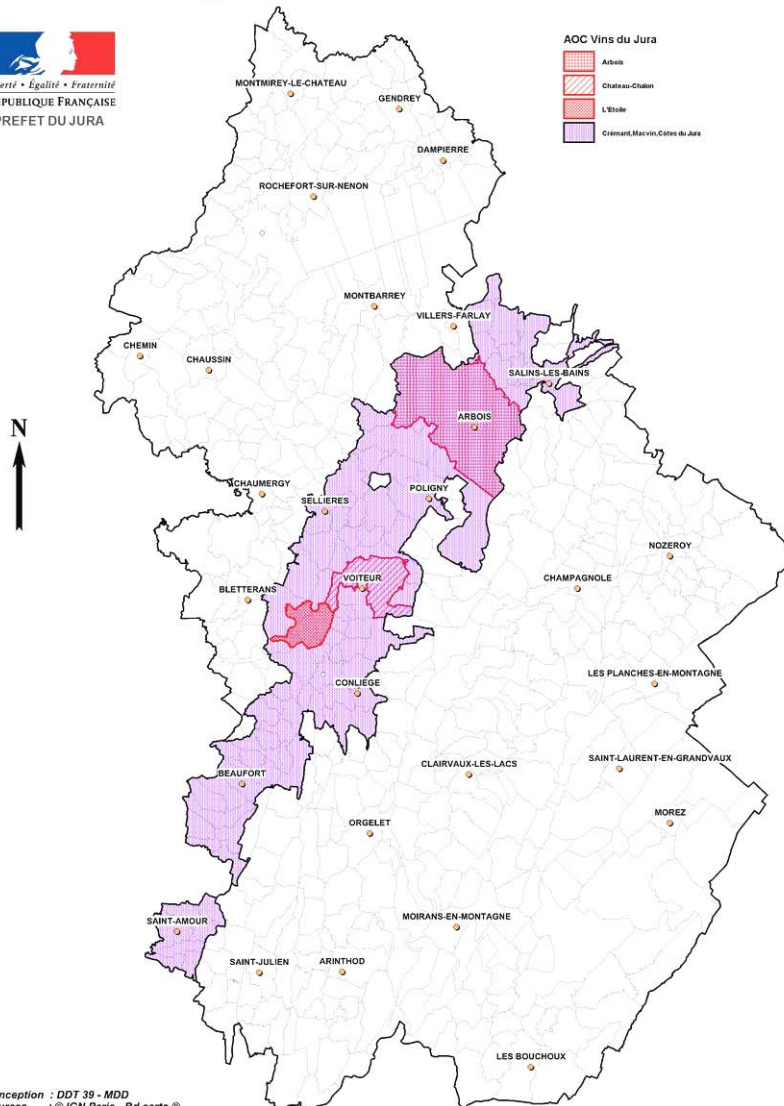
DIRECTION  
DEPARTEMENTALE DES  
TERRITOIRES DU JURA

AOÛT 2013

# LE JURA

## La viticulture en 2013

### Le vignoble du Jura : les AOC



Conception : DDT 39 - MDD  
Sources : © IGN Paris - Bd carto ©  
Reproduction interdite  
DREAL Franche Comté  
Date : Février 2013

---

# Sommaire

**Introduction :** .....page 01

**Les vins du Jura :** .....page 03

**Les cépages :** .....page 03

Le savagnin : .....page 03

Le chardonnay : .....page 04

Le pinot noir : .....page 04

Le poulsard : .....page 04

Le trousseau : .....page 04

**La typologie des vins du Jura :** .....page 05

Le Vin jaune : .....page 05

Les vins blancs floraux et typés : .....page 06

Les vins rouges et rosés : .....page 06

Le Vin de paille : .....page 07

Le Macvin du Jura : .....page 07

Le Crémant du Jura : .....page 07



*Le vignoble en hiver.*

© Raymond Michaud-Dubuy (05.03.2006).



*Le vignoble : Toulouse-le-Château.*

© Raymond Michaud-Dubuy (02.06.2009).

---



**Les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC - AOP) : .....page 08**

Définitions - Généralités : .....page 08

L'AOC « Arbois » : .....page 10

L'AOC « Château-Chalon » : .....page 11

L'AOC « Côtes du Jura » : .....page 12

L'AOC « L'Étoile » : .....page 12

L'AOC « Macvin du Jura » : .....page 12

L'AOC « Crémant du Jura » : .....page 12

**Les viticulteurs et leurs exploitations : .....page 13**

**Les exploitations : .....page 13**

La diminution et la concentration des unités de production : .....page 13

Une majorité de petites exploitations : .....page 13

Les modes de vinification et de commercialisation : .....page 14

Les exploitations et l'agriculture biologique : .....page 15

**Les viticulteurs : .....page 16**

La main d'œuvre familiale et salariée : .....page 16

Les exploitants : .....page 16

La formation des vignerons : .....page 17

**Conclusion - Synthèse : .....page 17**

**Bibliographie sommaire : .....page 18**



## Introduction

Le vignoble jurassien s'étend sur une distance de 80 kilomètres environ, depuis Salins-les-Bains au nord jusqu'à Saint-Amour au sud, en passant notamment par Arbois et Poligny, Château-Chalon et l'Étoile. Il se confond avec le Revermont, une zone plissée et faillée au contact du premier plateau à l'est et de la plaine de la Saône à l'ouest.

Dans le Jura, la production totale est d'environ 100 000 hectolitres par an, et les vignes couvrent 2 114 hectares (source : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Franche-Comté). Cette superficie ne représente que 0,3% du vignoble français, mais elle a progressé d'une centaine d'hectares en dix ans alors que, pendant la même période, 100 000 hectares ont été arrachés en France.

Le vignoble jurassien représente seulement 1,6% de la Surface Agricole Utilisée (SAU) de l'ensemble des exploitations du département, mais la viticulture génère cependant 20% de la richesse créée par l'ensemble de l'agriculture dans le Jura. Il s'agit par conséquent d'une activité importante, pour l'économie, mais aussi pour l'identité locale.

Très synthétique, le présent document comporte quelques rappels indispensables concernant les vins du Jura : les cépages, les produits et les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Il évoque ensuite essentiellement les évolutions les plus récentes concernant la production, les viticulteurs et leurs exploitations. Les données exploitées sont en principe les plus récentes à ce jour disponibles. Elles sont issues du dernier recensement agricole, celui de 2010, et ont été diffusées par la DRAAF (Agreste) de Franche-Comté, notamment dans le numéro 178 d'une publication dédiée à la viticulture dans le Jura.

Beaucoup plus détaillé, un autre document de la Direction Départementale des Territoires (DDT) du Jura a été diffusé en 2009. Intitulée « De la vigne à la table. Une viticulture durable : un nouveau défi pour les vignerons du Jura ? », il permet d'en savoir un peu plus sur les terroirs et le climat, l'histoire du vignoble jurassien, les paysages viticoles, les démarches intégrées, « l'œnotourisme » et les traditions locales dans le département, en particulier le Biou et la percée du Vin jaune, etc.



**Le vignoble en hiver : Château-Chalon.**  
© Raymond Michaud-Dubuy (13.12.2008).

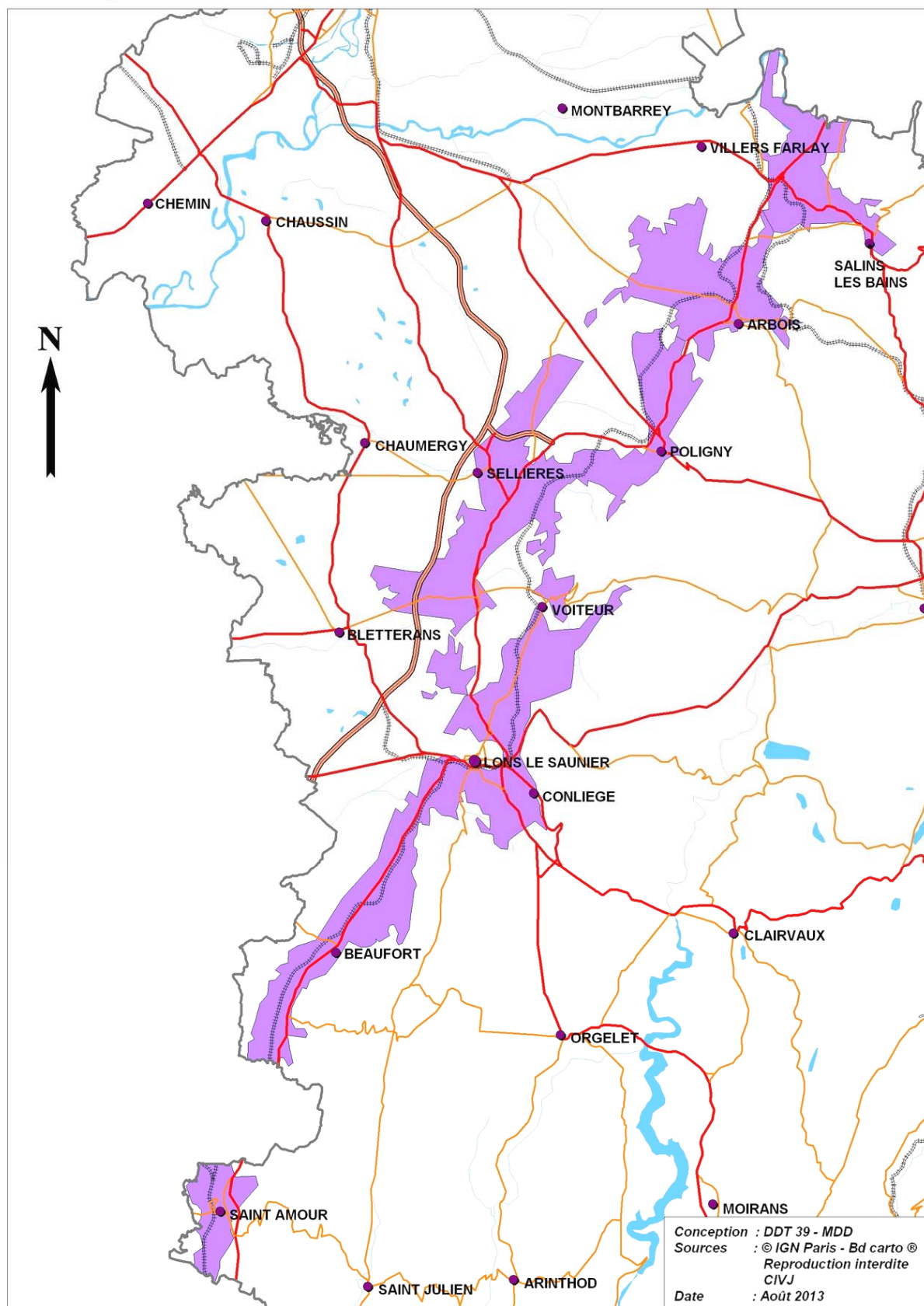


**Le vignoble (vigne en « timbre poste ») : Rotalier.**  
© Raymond Michaud-Dubuy (27.06.2009).

---

# Le Vignoble du Jura.

Echelle : 1 / 400 000



## Les vins du Jura - Les cépages

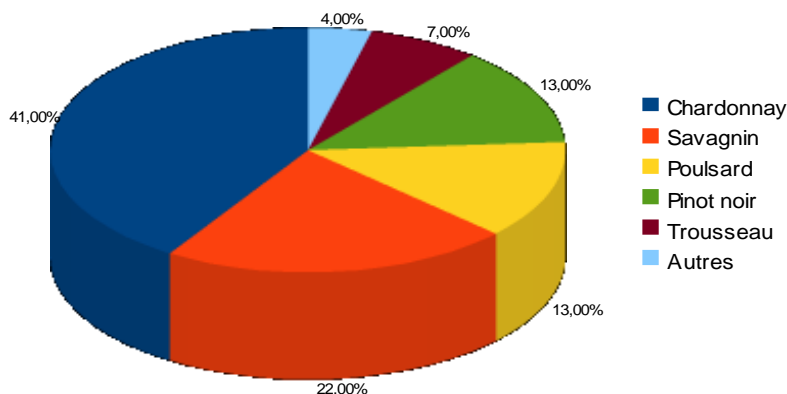
### Les vins du Jura :

#### Les cépages :

Les cépages cultivés dans le Jura ne sont plus que cinq aujourd'hui :

- le Savagnin ;
- le Chardonnay ;
- le Pinot noir ;
- le Poulsard ;
- le Trousseau.

Les cépages cultivés dans le Jura.



Source : Agreste Franche-Comté. Douanes.

#### Le Savagnin :

22 % de l'encépagement en 2010 (environ 460 hectares). Ce plant emblématique du Jura supporte les hivers rigoureux. Grâce à sa peau épaisse, il résiste bien à la pourriture, ce qui permet de le vendanger plus tard, lorsqu'il est bien mûr et que son degré est élevé (il peut atteindre jusqu'à 300 grammes de sucre par litre, soit 15% vol. d'alcool).

Son rendement varie de 30 à 45 hectolitres par hectare. Il est vinifié seul, notamment pour produire le prestigieux Vin jaune, mais il peut être assemblé au Chardonnay.



Le Savagnin (02.09.2007).

© Prêt : CIVJ.

**Le Chardonnay :**

41 % de l'encépagement en 2010 (à peu près 860 hectares).

Ce grand cépage blanc de la Bourgogne et de la Champagne s'adapte bien aux terroirs jurassiens plus difficiles, pierreux ou graveleux (composés notamment de gravier).

Son rendement moyen est approximativement de 55 hectolitres par hectare. Il est vinifié seul, ou assemblé au Savagnin.



*Le Chardonnay.*  
© Philippe Bruniaux, prêt : CIVJ.

**Le Pinot noir :**

13 % de l'encépagement en 2010 (environ 270 hectares). Son rendement moyen est de 35 à 50 hectolitres par hectare.

**Le Poulsard :**

13 % de l'encépagement en 2010 (à peu près 270 hectares). Souvent vinifié seul à Arbois et à Pupillin, il est généralement assemblé aux autres cépages pour l'élaboration des vins rouges et rosés.

**Le Trousseau :**

7 % de l'encépagement en 2010 (environ 150 hectares). Vinifié seul, en particulier à Arbois, il est aussi assemblé aux autres cépages pour produire des vins rouges ou rosés, et du Crémant.



*Le Pinot noir.*  
© Philippe Bruniaux, prêt : CIVJ.



*Le Poulsard (06.09.2007).*  
© Prêt : CIVJ.



*Le Trousseau (06.09.2007).*  
© Prêt : CIVJ.

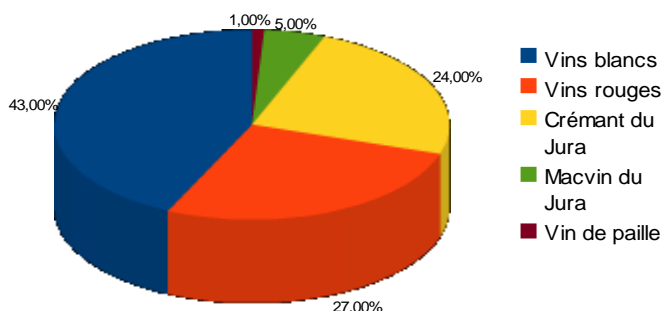
## Les vins du Jura - La typologie des vins du Jura

### La typologie des vins du Jura :

Le Jura a produit majoritairement des vins rouges jusqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Il doit toutefois sa notoriété actuelle aux « blancs ». Dans le Jura, la production moyenne des années 2007 à 2011 était de 96 000 hectolitres.

En 2011, la production totale était de 117 499 hectolitres. Cette année-là, 109 300 hectolitres bénéficiaient d'une appellation d'origine contrôlée. Les vins blancs représentaient approximativement 69% de ce volume « AOC » (30% pour les rouges et 1% pour les rosés).

Les vins du Jura : part du volume total.



Source : Agreste Franche-Comté. Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ)



La gamme des vins du Jura. © Prêt : CIVJ.



Un clavelin de Vin jaune.  
© Studio Lyet, Prêt : CIVJ.

### Le Vin jaune :

Le Vin jaune est issu exclusivement du cépage Savagnin. Il est vendangé tardivement, souvent vers la mi-octobre. La production est conservée dans des fûts de chêne de 228 litres, pendant au minimum six ans et trois mois, sans ouillage<sup>(1)</sup> ni soutirage<sup>(2)</sup>. Un voile composé de levures se forme à la surface du vin, le prive de tout contact avec l'air, et le préserve ainsi de l'oxydation. Le précieux nectar est ensuite conditionné dans des bouteilles particulières dénommées clavelins, dont la contenance de 62 centilitres déroge aux normes fixées par l'Union Européenne. Il s'agit d'un vin de très grande garde, qui peut être conservé...plus de 100 ans ! Le Vin jaune séduit le nez et le palais par un bouquet riche et complexe : noix, etc. Sa fin de bouche a la réputation d'être la plus longue au monde, sa durée dépassant parfois une minute.

(1) **Ouillage** (nom masculin) : opération qui consiste à remplir un récipient vinaire avec du vin de même provenance que celui qui s'est évaporé au cours de la fermentation, afin d'éviter la formation d'une poche d'air dans le tonneau et l'oxydation de son contenu. Source : « Vins et vignobles de France. Le Savour Club », page 625.

(2) **Soutirage** (nom masculin) : transvasement du vin d'un récipient dans un autre, afin notamment de lui apporter la fraction d'oxygène nécessaire à son évolution, d'éliminer l'excès de gaz carbonique, mais aussi les dépôts éventuels. Il s'agit également de l'opération qui consiste, au cours de l'élevage du vin, à séparer celui-ci de ses lies. Source : « Vins et vignobles de France. Le Savour Club », page 629.





*La Percée du Vin jaune 2006 (05.02.2006).  
© Prêt : CIVJ.*



*Les Ambassadeurs des Vins jaunes.  
© Studio Lyet, Prêt : CIVJ.*

## **Les vins blancs floraux et typés :**

### **– Les blancs floraux :**

Lors de l'élevage, le vigneron choisit d'ouiller ou non le tonneau. Lorsque le fût est complété au fur et à mesure de l'évaporation, les vins, élaborés le plus souvent à partir du seul cépage Chardonnay, sont préservés de tout contact avec l'air, et donc de toute oxydation.

### **– Les blancs typés :**

Les vigneronns peuvent décider également de ne pas ouiller les tonneaux, afin d'obtenir des blancs plus typés. Le contact avec l'air permet en effet une oxydation de ces vins élaborés à partir du Chardonnay, du Savagnin, ou d'un assemblage des deux cépages.

Dans ce dernier cas, les proportions sont arrêtées par chaque producteur (la part du Savagnin oscille en général entre 10 et 40 %), et la cuvée prend souvent le nom de « Tradition ». Le caractère de ces blancs typés du Jura peut être également conforté par un vieillissement prolongé de plusieurs années dans des fûts, imprégnés de levures, qui ont contenu du Vin jaune.

## **Les vins rouges et rosés :**

Il est souvent difficile de distinguer les vins rouges des rosés. Leurs robes sont en effet très proches, en raison des cépages cultivés dans le Jura, et des techniques de vinification semblables mises en œuvre pour produire les uns et les autres. Le Pinot noir, le Poulsard et le Trousseau sont vinifiés seuls ou assemblés.

## Les vins du Jura - La typologie des vins du Jura

### Le Vin de paille :

Le Vin de paille est un vin doux naturel élaboré à partir des plus belles grappes de la vendange, sélectionnées avec le plus grand soin. Après la récolte, le raisin est suspendu, ou déposé soit sur des claies, soit sur un lit de paille (c'est à celle-ci que le précieux nectar doit son nom). Les locaux de stockage sont aérés, mais ils ne sont pas chauffés. Après une période de séchage qui doit être de 6 semaines au minimum, et dont la durée varie dans les faits de 2 à 3 mois, les fruits ont perdu une partie de leur eau par évaporation.

Les baies déshydratées regorgeant de sucre sont ensuite pressurées entre Noël et la fin du mois de février. 15 à 18 litres de moût sont ainsi obtenus pour 100 kilos de raisin. Une fermentation lente et un vieillissement de 3 ans dans des petits fûts de chêne permettent enfin d'obtenir ce vin naturellement doux, qui titre entre 14,5 et 17 degrés d'alcool.

### Le Macvin du Jura :

Il doit son nom à l'assemblage dont il est issu : deux tiers de jus de raisin non fermenté, le moût, et un tiers de marc. Les fruits des 5 cépages répertoriés dans l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Jura » (le Chardonnay, le Pinot noir, le Poulsard, le Trousseau et le Savagnin), peuvent être pressés pour obtenir les moûts destinés à la production de Macvin. Celui-ci peut donc être blanc, mais aussi parfois rouge ou rosé, ce qui est toutefois moins fréquent.

Parmi les mistelles, ou vins de liqueur, produits en France et bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), il est le seul élaboré à partir d'une eau de vie de raisin et non de vin, obtenue par la distillation du marc de raisin égrappé. Après le mutage, le Macvin du Jura est élevé pendant au moins 12 mois en fûts de chêne, et il titre entre 16 et 22 degrés d'alcool.

### Le Crémant du Jura :

Produit à partir des fruits des cépages Chardonnay, Pinot noir, Poulsard, Trousseau et Savagnin, le Crémant peut être par conséquent blanc ou rosé, mais aussi brut ou demi-sec. Les raisins sont vendangés à la main. Ils sont transportés dans des caisses percées, et pressurés par grappes entières. Le Crémant est ensuite élaboré par seconde fermentation en bouteille.



**Château-Chalon :**  
**la confrérie Saint-Vernier.**  
© R. Michaud-Dubuy (05.03.2006).



**Arbois : la fête du Biou (2012).**  
© DDT 39, Jacques Perrard.

---

## Les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC - AOP) :

### **Définitions - Généralités :**

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) a un double objectif. Elle permet en effet de garantir aux consommateurs la qualité de ce qu'ils consomment, et elle protège les producteurs contre toute falsification éventuelle.

Selon l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) : « la mention AOC identifie un produit agricole, brut ou transformé, qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. » Elle consacre par conséquent un lien exclusif entre le produit et son terroir.

« Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains. » (article L. 115-1 du Code de la consommation).

« Peuvent bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée les produits agricoles, forestiers ou alimentaires et les produits de la mer, bruts ou transformés, qui remplissent les conditions fixées par les dispositions de l'article L. 115-1 du Code de la consommation, possèdent une notoriété dûment établie et dont la production est soumise à des procédures comportant une habilitation des opérateurs, un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits. » (article L. 641-5 du Code rural).

« La reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée est proposée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de l'organisme de défense et de gestion prévu à l'article L. 642-17 du Code rural.

La proposition de l'institut porte sur la délimitation de l'aire géographique de production, définie comme la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire l'appellation d'origine, ainsi que sur la détermination des conditions de production qui figurent dans un cahier des charges. » (article L. 641-6 du Code rural).

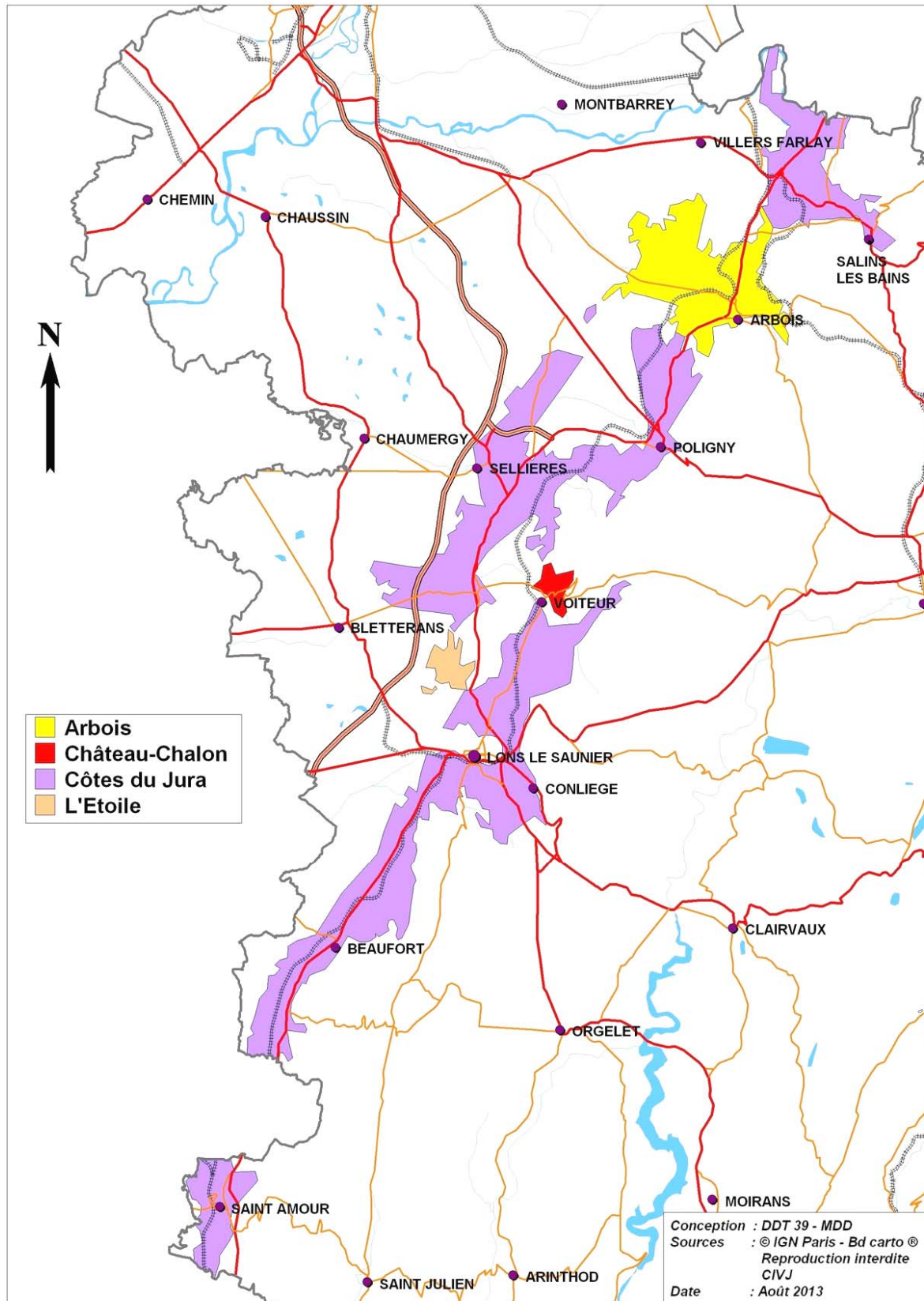
L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), qui est un label français. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012, les produits concernés ne doivent porter que la mention AOP. Les viticulteurs sont toutefois autorisés à faire figurer sur les étiquettes de leurs vins le sigle AOC, qui sera par conséquent utilisé dans le cadre de ce document.

Pour les vins, des règles très strictes concernant la culture de la vigne, les vendanges et la vinification sont ainsi imposées. 96% de la surface viticole jurassienne produisent aujourd'hui des vins d'appellation, contre 62% à l'échelon national. Certains bassins viticoles proposent en effet essentiellement des vins d'Indication Géographique Protégée (IGP). C'est le cas, par exemple, du vignoble du Languedoc-Roussillon : il est le plus grand de France par sa superficie, mais 36% de ses vignes seulement bénéficient d'une AOC. Ces statistiques reflètent bien la priorité accordée par les viticulteurs jurassiens à la qualité de leurs produits.

# Les vins du Jura - Les Appellations d'Origine Contrôlée

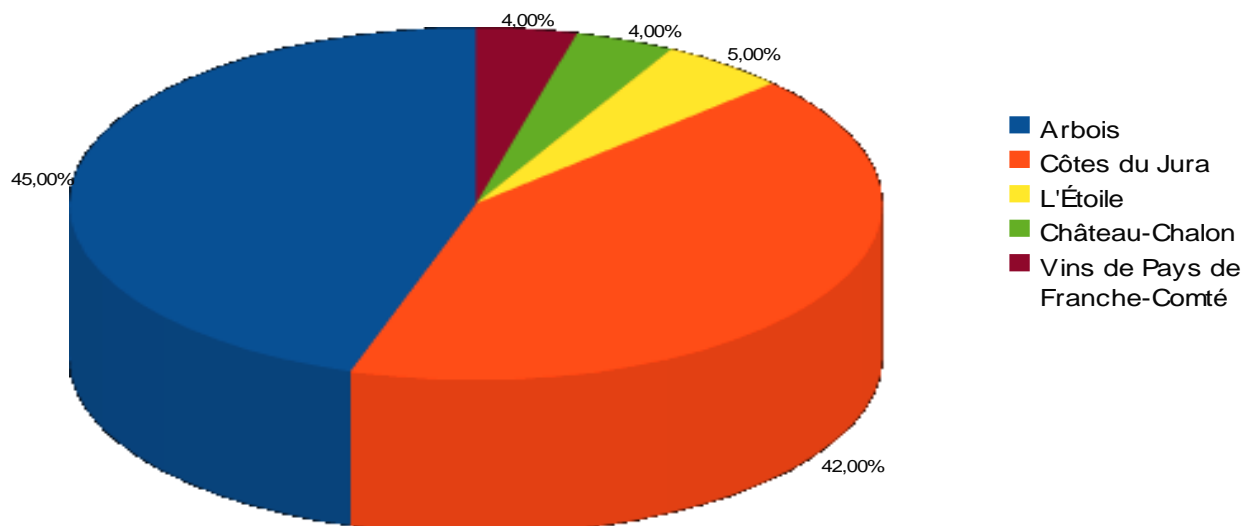
## Le Vignoble du Jura : les AOC.

Echelle : 1 / 400 000



Le département est riche de quatre AOC viticoles « géographiques » (Arbois, Côtes du Jura, l'Étoile et Château-Chalon) et de deux AOC « produits » (Macvin et Crémant du Jura).

### Les AOC viticoles " géographiques " du Jura. Part de la superficie totale du vignoble jurassien.



Source : Agreste Franche-Comté. Institut National des Appellations d'Origine (INAO).  
Numéro 178 : « la viticulture dans le Jura » (novembre 2012).

#### L'AOC « Arbois » :

Instaurée par un décret du 15 mai 1936, elle est l'appellation d'origine contrôlée la plus ancienne de France.

Elle concerne 12 communes, et elle s'étend sur 955 hectares <sup>(3)</sup>.

L'appellation d'origine contrôlée « Arbois » est également aujourd'hui la première du Jura par son volume de production, de l'ordre de 45 000 hectolitres par an.

Les cinq cépages dont la culture est autorisée peuvent prétendre à cette AOC.



Arbois : la tour de Curon.  
© DDT du Jura, Jean-Luc Gomez (08.05.2009).

## Les vins du Jura - Les Appellations d'Origine Contrôlée

### L'AOC « Château-Chalon » :

Le 14 mai 1933, a été créé le syndicat des producteurs de Château-Chalon, à l'origine du décret du 31 mai 1936 instaurant l'appellation d'origine contrôlée. Celle-ci est attribuée exclusivement au Vin jaune produit dans les limites d'une aire de 76 hectares <sup>(3)</sup>, qui s'étend sur le territoire de 4 communes : Château-Chalon, Domblans, Menétru-le-Vignoble, et Nevy-sur-Seille.

Dans les années 50, une commission a été constituée sous la haute autorité de l'INAO. Elle est composée de représentants du laboratoire départemental d'analyses agricoles de Poligny, de la profession et du négoce, de la chambre d'agriculture, de la société de viticulture, et des services de l'État.

Cette commission visite chaque année les vignes susceptibles de bénéficier de l'AOC. Elle constate la présence exclusive de Savagnin, elle évalue l'état sanitaire de la parcelle, ainsi que le rendement approximatif à l'hectare. Elle octroie le bénéfice de l'appellation si le degré alcoolique minimum requis de 12° est atteint, et elle arrête la date d'ouverture du « ban des vendanges ». Si elle estime que la qualité de la récolte sera insuffisante, la commission peut prononcer un déclassement de celle-ci, soit total (ce fut le cas en 1974, 1980, 1984 et 2001), soit partiel (par exemple en 1993). Elle peut enfin arrêter des sanctions individuelles à l'encontre d'un vigneron, notamment s'il n'entretient pas correctement ses vignes.

L'INAO envisage depuis 2002 d'étendre cette pratique à l'ensemble des AOC de France, afin de renforcer encore la qualité et la réputation des produits français.

Depuis 1997, les viticulteurs concernés ont enfin décidé d'ajouter à ce contrôle très sévère au moment de la récolte, une dégustation d'agrément en fin d'élevage. Celle-ci précède la mise en bouteille dans des clavelins qui se distinguent par la présence d'un sceau à la base du col, où figure le nom de l'AOC « Château-Chalon ».



**AOC « Château-Chalon » :**  
*le vignoble en hiver.*

© R. Michaud (05.03.2006).



**AOC « Côtes du Jura » :**  
*le vignoble de Maynal.*

© Raymond Michaud-Dubuy (05.03.2006).



**AOC « L'Étoile » :**  
*le vignoble.*

© R. Michaud (07.06.2009).

### **L'AOC « Côtes du Jura » :**

Née d'un décret du 31 juillet 1937, l'AOC « Côtes du Jura » est la plus étendue des appellations jurassiennes, et elle est riche par conséquent de très nombreux terroirs différents. Elle est présente en effet du nord au sud du vignoble. Les communes concernées, qui n'étaient qu'une soixantaine à l'origine, sont aujourd'hui au nombre de cent cinq. 883 hectares <sup>(3)</sup> bénéficient ainsi de l'AOC « Côtes du Jura », qui est la deuxième appellation jurassienne pour le volume de sa production (essentiellement des blancs et du Crémant).

### **L'AOC « L'Étoile » :**

Également née d'un décret du 31 juillet 1937, comme celle des « Côtes du Jura », l'appellation d'origine contrôlée « L'Étoile » concerne une superficie totale de 106 hectares <sup>(3)</sup>, répartis sur le territoire de 4 communes : L'Étoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier. Elle doit sa dénomination au village du même nom. Elle autorise 3 cépages : le Chardonnay, le Savagnin, mais aussi le Poulsard pour l'élaboration du Vin de paille.

### **L'AOC « Macvin du Jura » :**

Instaurée par un décret du 14 novembre 1991, l'AOC « Macvin du Jura » couvre l'ensemble des aires des appellations d'origine contrôlée « géographiques » des vins du Jura. Elle représente 5% de la production totale des AOC jurassiennes. Le Macvin peut être rouge ou blanc, mais aussi parfois rosé (1<sup>er</sup> article du décret de 1991). Issue de la distillation du Marc du Jura, l'eau de vie doit séjourner au moins 18 mois en fûts de chêne, avant d'être utilisée pour produire ce vin de liqueur. Celui-ci doit être élevé au minimum 12 mois dans des tonneaux également en chêne, et l'obtention de l'AOC est subordonnée enfin à un pourcentage d'alcool compris entre 16 et 22°.

### **L'AOC « Crémant du Jura » :**

L'AOC « Crémant du Jura » est la plus récente, car elle a été créée par un décret du 9 octobre 1995. L'aire d'appellation se confond avec celles des Côtes du Jura, d'Arbois, de Château-Chalon et de l'Étoile. Les grappes doivent être transportées dans des caisses percées et pressurées entières. Les 5 cépages jurassiens peuvent être utilisés pour élaborer ce vin effervescent, qui représente aujourd'hui environ 24% de la production totale des AOC locales, soit à peu près 28 200 hectolitres en 2011, issus de vignes couvrant approximativement 210 hectares. La cuvée doit être composée de 50% de Chardonnay pour le Crémant blanc, produit dans plus de 90% des exploitations concernées, et pour moitié de Poulsard ou de Pinot noir pour le Crémant rosé.

<sup>(3)</sup> Source : Agreste Franche-Comté. Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

## Les viticulteurs et leurs exploitations - Les exploitations

### Les viticulteurs et leurs exploitations :

#### Les exploitations :

##### La diminution et la concentration des unités de production :

En 2010, 750 exploitations cultivaient au moins 10 ares de vigne. La viticulture était l'activité principale de 671 d'entre elles (dont 242 structures moyennes et grandes), et de 89% des exploitations disposant de vignes. Ce pourcentage était de 77% en 2000. Cette évolution reflète une spécialisation croissante et une professionnalisation des producteurs.

Entre 2000 et 2010, le nombre d'exploitations viticoles a diminué de 15% dans le Jura. Cette baisse traduit cependant des restructurations moins importantes que celles constatées pour l'agriculture dans son ensemble. Durant la même période, la Franche-Comté a perdu en effet le quart de ses exploitations agricoles.

La tendance constatée entre 2000 et 2010 atteste aussi d'une concentration relative des unités de production. 20% des « petits » viticulteurs ont cessé leur activité, alors que parallèlement le nombre des « grandes » exploitations progressait de 3%.

##### Une majorité de petites exploitations :

Les petites exploitations restent majoritaires. Elles représentaient en effet deux tiers des entreprises en 2010 (contre un tiers seulement à l'échelon national), mais elles ne cultivaient que 6% du vignoble jurassien.

La diminution du nombre de viticulteurs et l'augmentation relative des « grandes » structures, ont eu pour corollaire l'accroissement de la superficie moyenne des exploitations. Celle-ci est passée de 2,4 à 3,1 hectares entre 2000 et 2010 (10,4 hectares toutefois pour la France dans son ensemble). Dans le Jura, la surface des unités de production moyennes et grandes est également inférieure aux statistiques nationales (8 hectares contre 15).

Ces écarts s'expliquent par une très bonne valorisation des vins jurassiens grâce aux AOC. En effet, les exploitations sont économiquement viables avec des superficies plus petites que celles nécessaires aux entreprises produisant des vins sans appellation, vendus moins cher. Ainsi, dans le vignoble du Languedoc, la surface moyenne des unités de production est de 26 hectares.

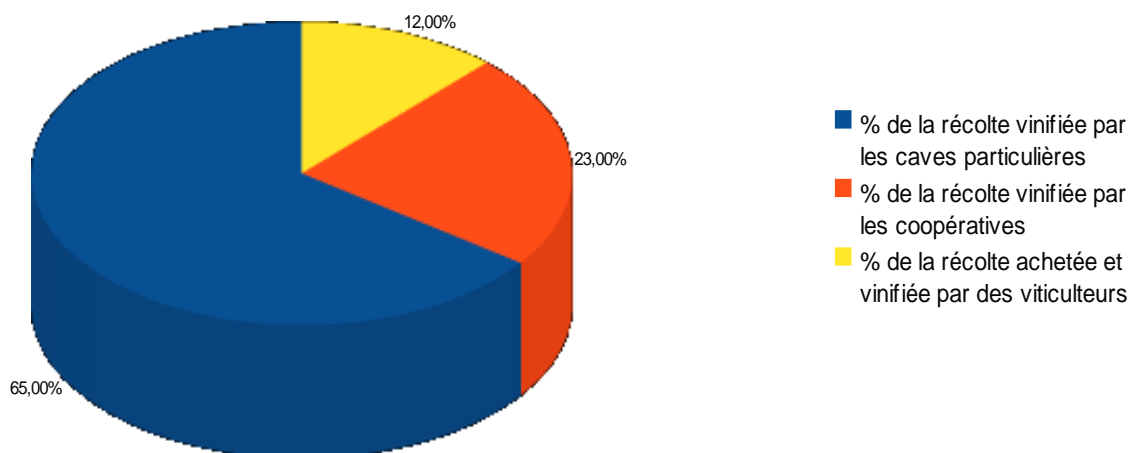


*Exploitation (Château-Chalon).  
© DDT 39 Jean-Luc Gomez  
(21.06.2009).*



## Les modes de vinification et de commercialisation :

La vinification de la récolte en 2010.



**Source : Agreste Franche-Comté. Numéro 178 : « la viticulture dans le Jura » (novembre 2012).**

Dans le Jura, sept structures sur dix vinifient directement leur récolte, ce qui représente les deux tiers du volume total transformé en vins. 25% des exploitations viticoles font vinifier la totalité ou une partie de leurs vendanges par les fruitières. Celles-ci transforment en vins 23% de la quantité globale de raisins collectée. Elles sont moins développées par conséquent dans le département que dans le reste de la France. En effet, plus de la moitié des viticulteurs français ont livré, en 2010, 37% de la récolte nationale aux coopératives. Dans le Jura, le solde de la vendange (12%) est vendu enfin à des structures qui achètent le raisin pour le vinifier (« vendange fraîche »).

61% de la production jurassienne sont commercialisés directement dans le cadre de circuits courts de proximité. Le département se distingue ainsi de la France dans son ensemble car, à l'échelon national, 65% des volumes produits par les caves particulières sont cédés à des négociants ou à des groupements de producteurs.

En revanche, les fruitières ne vendent directement, dans le cadre de circuits courts de proximité, qu'un quart de leur production, et 37% de celle-ci sont achetés par la grande distribution.



**La fruitière vinicole d'Arbois.**  
© DDT 39 J-L Gomez (21.06.2009).

## Les viticulteurs et leurs exploitations - Les exploitations

Les vigneron jurassiens ont une autre particularité : ils commercialisent en bouteilles 92% de leurs vins, alors qu'en France les ventes en vrac concernent la moitié de la production.

En 2011, le volume des exportations était de 5 300 hectolitres, soit 7% du total des ventes de vins jurassiens bénéficiant d'une AOC. Le Crémant du Jura est le produit qui trouve le plus de débouchés à l'étranger, car il représente 57% des quantités exportées (15% de l'ensemble des volumes vendus sous cette appellation).

En revanche, le Vin jaune, le Macvin et le Vin de paille sont plus typés et, même si elles progressent, leurs exportations demeurent par conséquent « confidentielles ».

Les pays de l'Union Européenne sont les principaux acheteurs de vins du Jura. Toutefois, le Canada, les États-Unis et le Japon se partagent à parts égales la quasi-totalité des exportations de Crémant réalisées en dehors de l'Europe.

Pour les blancs et les rouges, les États-Unis sont également une destination privilégiée, avec respectivement 36% et 60% des ventes hors de l'Union Européenne.

Enfin, des amateurs de vins du Jura vivent aussi dans des pays comme l'Australie, le Brésil ou la Chine (notamment à Hong Kong).

### **Les exploitations et l'agriculture biologique :**

Les viticulteurs jurassiens sont très impliqués dans la démarche « agriculture biologique ». 6% des exploitations viticoles bénéficient en effet de la certification, ou sont en cours de conversion. Ce pourcentage est de 15% pour les structures moyennes et grandes du département (6% à l'échelon national). Dans le Jura, 13% de la surface totale des vignes (environ 300 hectares selon « l'Agence Bio »), produisent des raisins issus de l'agriculture biologique (6% seulement pour le vignoble français dans son ensemble).



*Château-Chalon : une vigne enherbée.*  
© DDT 39 Jean-Luc Gomez (30.04.2009).



*Un cheval comtois pour labourer les vignes.*  
© Prêt CIVJ.

---

## Les viticulteurs :

### La main d'œuvre familiale et salariée :

Une Unité de Travail Annuelle (UTA) est la quantité de travail agricole fournie par une personne occupée à plein temps pendant une année. Elle correspond à un Équivalent Temps Plein (ETP). En 2010, la viticulture représentait dans le département environ 863 UTA (ou ETP), soit 20% de l'ensemble des UTA de l'agriculture jurassienne (main d'œuvre salariée et familiale : le chef de la structure, et le cas échéant sa famille, sont comptabilisés).

La viticulture est l'un des secteurs agricoles qui nécessite le plus de « bras ». Dans le Jura, une exploitation viticole moyenne ou grande emploie en effet 2,6 personnes à temps plein (travail saisonnier inclus), soit 0,6 ETP de plus que la moyenne de l'ensemble des structures agricoles franc-comtoises équivalentes sur le plan économique.

La part du travail familial, apportée par les exploitants et leur famille, est passée de 55% en 2000 à 48% en 2010. Cette baisse a été compensée par une augmentation du nombre de salariés. Dans les structures moyennes et grandes, ils étaient 200 en 2010.

Enfin, les travailleurs saisonniers représentent environ 23% des ETP, et les exploitations viticoles font régulièrement appel à des Entreprises de Travaux Agricoles (ETA), à concurrence de 14 jours par an, contre 4 pour la moyenne de l'ensemble des structures moyennes et grandes du département, toutes activités agricoles confondues.

### Les exploitants :

Dans le Jura, de nombreux retraités sont à la tête de petites structures viticoles. C'est pour cette raison que l'âge moyen des exploitants est de 56 ans, soit 6 ans de plus que la moyenne de l'ensemble des chefs des entreprises agricoles dans le département. Cette statistique tombe toutefois à 47 ans pour les structures viticoles moyennes et grandes.

La population des vigneron jurassiens est plutôt âgée et elle continue à vieillir. En 10 ans, la part des exploitants de 50 ans et plus est passée de 37 à 44%. Pendant la même période, le pourcentage des vignerons de moins de 40 ans à la tête des structures viticoles moyennes et grandes a diminué de 37 à 25%. En raison du vieillissement constaté, de nombreuses exploitations devront trouver un repreneur à court ou moyen terme. Or, 70% des viticulteurs de 50 ans ou plus, qui dirigent les entreprises viticoles moyennes ou grandes, n'avaient pas de successeur déclaré en 2010. Lorsqu'ils seront retraités, certains enregistreront leur établissement au nom de leur conjoint, ce qui n'assurera toutefois la pérennité de la structure que pendant quelques années seulement. Enfin, 10% de ces vignerons estimaient en 2010 que leur exploitation disparaîtra quand ils cesseront leur activité.

En 2010 dans le Jura, 18% des chefs des structures viticoles moyennes et grandes étaient des femmes (19% pour l'ensemble des exploitations agricoles jurassiennes équivalentes sur le plan économique). La féminisation de la profession dans le département est inférieure cependant à celle constatée à l'échelon national, car les femmes représentent 29% des dirigeants des établissements viticoles spécialisés de France.

## Les viticulteurs et leurs exploitations - Les viticulteurs

### La formation des vigneron :

En 2010, 56% des exploitants des structures viticoles moyennes et grandes avaient un niveau d'études supérieur ou égal au baccalauréat. Ce pourcentage était de 46% pour l'ensemble des agriculteurs jurassiens, et de 49% pour les viticulteurs français.

33% environ des vigneron du département ont fait des études supérieures, contre 13% des éleveurs laitiers et 19% des céréaliers du Jura.

Toutefois, 33% des viticulteurs professionnels jurassiens ne sont pas diplômés de l'enseignement agricole (42% à l'échelon national).

Malgré sa modeste superficie (2 100 hectares), le vignoble jurassien génère 20% de la richesse créée par l'ensemble de l'agriculture dans le département. Le rôle économique de l'ensemble de la filière est très important, grâce notamment aux efforts des vigneron (la qualité des produits est leur priorité depuis très longtemps). Dans le Jura, la quasi-totalité de la production bénéficie en effet d'une AOC.

Comme l'ensemble des activités agricoles, la viticulture jurassienne a tendance à se concentrer. Le nombre des exploitations diminue, mais la superficie moyenne qu'elles cultivent augmente progressivement. Toutefois, les petites structures viticoles restent très majoritaires dans le département.

Dans le Jura, les vigneron vinifient pour la plupart leur production, et la commercialisent directement, le plus souvent dans le cadre de circuits courts de proximité. C'est l'une des spécificités du vignoble jurassien.

Après l'élevage, la viticulture est le secteur qui emploie le plus de main d'œuvre. Enfin, la population des viticulteurs vieillit, et la reprise des exploitations est l'un des défis majeurs que la profession devra relever à court et moyen terme.



*Château-Chalon : les vendanges.  
© Chantal Berthet-Bondet.*

## Bibliographie sommaire



*Château-Chalon : le village et son vignoble.  
© Raymond Michaud-Dubuy (12.08.2013).*

## Bibliographie sommaire

Ces quelques références bibliographiques sont très sommaires et ne sont pas exhaustives.

### Les vignobles et les vins du monde

« Larousse du Vin », éditions Larousse, 2004 (1994 pour la première édition).

PITTE (Jean-Robert), « Le désir du vin à la conquête du monde », Fayard, Paris, 2009.

PRIEWE (Jens) (traduction de Jeanne Etoré et de Dominique Taffin-Jouhaud), « L'univers du Vin », éditions du Club France Loisirs, avec l'autorisation de Hachette-Livre (1998), Paris, 1999.

### Les vignobles et les vins de France

« Vins et vignobles de France. Le Savour Club », éditions « Larousse – Bordas », 1997 (1987 pour la première édition).

LACHIVER (Marcel), « Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français », librairie Arthème Fayard, Paris, 1988.

PITTE (Jean-Robert), « Bordeaux – Bourgogne, les passions rivales », Hachette, Paris, 2005.

### Les terroirs et les AOC

CRESPY (André), « Fonctionnement des terroirs et savoir-faire viticole : les clés de la qualité », éditions Oenoplurimedia, collection « Avenir œnologie », Chaintré (71), 2003.

MORLAT (René), « Terroirs viticoles : étude et valorisation », éditions Oenoplurimedia, collection « Avenir œnologie », Chaintré (71), 2001.

---

## La viticulture : les pratiques

### **I – L'enherbement permanent de la vigne :**

« L'enherbement permanent de la vigne », Les cahiers itinéraires d'ITV France, N°4 juin 2002, Centre technique interprofessionnel de la vigne et du vin, Paris, 2002.

### **II – Les intrants et leur maîtrise :**

« Guide 2009 des bonnes pratiques de traitement. Mieux traiter. Vous protéger. Respecter l'environnement », « La Vigne, la revue du monde viticole », supplément du numéro N°206, février 2009, Paris, 2009.

« Bonnes pratiques de manipulation des produits phytosanitaires en viticulture », Les cahiers itinéraires d'ITV France, N°10 novembre 2005, Centre technique interprofessionnel de la vigne et du vin, Paris, 2005.

### **III – Les effluents et leur traitement :**

« Gestion des effluents des petites et moyennes caves », Les cahiers itinéraires d'ITV France, N°8 mai 2004, Centre technique interprofessionnel de la vigne et du vin, Paris, 2004.

« Les filières d'épuration des effluents vinicoles », ITV / IFV France (Institut Français de la Vigne et du Vin), 2000.

### **IV – Les déchets et leur gestion :**

« Gestion durable des sous-produits et déchets des exploitations viticoles et des caves », Les cahiers itinéraires d'ITV France, N°13 novembre 2006, Centre technique interprofessionnel de la vigne et du vin, Paris, 2006.

### **V – La viticulture durable :**

« Référentiel national pour la production intégrée de raisins. Diagnostic technique de production viticole intégrée. Viticulture durable : les outils supports à une mise en pratique », ITV France, décembre 2002.

« Référentiel national des pratiques œnologiques intégrées », ITV France, 2001.

ROCHARD (Joël), « Traité de viticulture et d'œnologie durables », éditions Oenoplurimedia, collection « Avenir œnologie », Chaintré (71), 2005.

## Bibliographie sommaire

### VI – La viticulture raisonnée :

REYNIER (Alain), « Manuel de viticulture : guide technique de viticulture raisonnée », Tec et Doc Lavoisier, 10<sup>ème</sup> édition, 2007.

### VII – La viticulture biologique :

« Actes des journées techniques viticulture biologique », Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB).

CARITE (Jean-Marc), « Le vin bio, une démarche, un plaisir », éditions La Plage, 2005.

LEPRE (Georges), de LESCURE (Valérie), MALNIC (Evelyne), « Guide Solar des vins bio », éditions Solar, Paris, 2007.

ROUSSEAU (Jacques), « Produire du vin de l'agriculture biologique », Civam bio Languedoc-Roussillon (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), 1998.

### VIII – La biodynamie :

JOLY (Nicolas), « Le vin du ciel à la terre : la viticulture en biodynamie », éditions Sang de la Terre, 2007.

### Les paysages viticoles

« Appellations d'origine contrôlée et paysages », Ministère de l'agriculture et de la pêche et Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée (INAO), 2006.

« Le vignoble dans le paysage », Les cahiers itinéraires d'ITV France, N°5 novembre 2002, Centre technique interprofessionnel de la vigne et du vin, Paris, 2002.

DION (Roger), (préface de Jean-Robert Pitte, postface de Marcel Roncayolo), « Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique », bibliothèque historique Payot, éditions Payot, Paris, 1990.

---



## Les vins, les religions et les cultures

PITTE (Jean-Robert), « Le vin et le divin », librairie Arthème Fayard, Paris, 2004.

PIVOT (Bernard) (de l'Académie Goncourt), « Dictionnaire amoureux du vin », éditions du Club France Loisirs, avec l'autorisation des Editions Plon (2006), Paris, 2007.

TORRES (Pierre), « Vigneron, sois fier de l'être », éditions Oenoplurimedia, collection « Avenir œnologie », Chaintré (71), 2004.

## Les vins et les arts de la table

BOURGUIGNON (Philippe), (avec la collaboration d'Evelyne Malnic, préface de Jacques Puisais, photographies de Daniel Czap), « L'Accord parfait », éditions du Club France Loisirs, avec l'autorisation des Editions du Chêne – Hachette-Livre (1997), Paris, 2002.

## Le vignoble et les vins du Jura

### I – Une approche globale du vignoble jurassien :

GOMEZ (Jean-Luc), (avec la collaboration de Patrick Bidot et de Thierry Perrier), « De la vigne à la table. Une viticulture durable : un nouveau défi pour les vigneron jurassiens ? », mémoire du stage « développement durable et qualité environnementale en aménagement du territoire, en urbanisme, architecture et construction », septembre 2009.

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF - Agreste) de Franche-Comté, « La viticulture dans le Jura », numéro 178, novembre 2012, Besançon, 2012.

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF - Agreste) de Franche-Comté, « Agreste Conjoncture. Viticulture. Infos rapides », août 2012, Besançon, 2012.

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF - Agreste) de Franche-Comté, « Mémento de la statistique agricole. Recensement agricole 2010 », numéro 176, octobre 2012, Besançon, 2012.

## Bibliographie sommaire

### I – Les terroirs et les paysages :

BICHET (Vincent), CAMPY (Michel), (préface de Jean Dercourt, Secrétaire Perpétuel de l'Académie des Sciences), « Montagnes du Jura. Géologie et paysages », NEO éditions, Besançon, 2008.

BOULANGER (Sylvaine), « Le vignoble du Jura », Presses Universitaires de Bordeaux, collection « Grappes et Millésimes », Pessac, 2004.

### II – L'histoire :

« L'Eglise, la vigne et le vin dans le massif jurassien », actes de la table ronde de Lons-le-Saunier, avril 1990, Cercle Girardot (section d'archéologie de la Société d'émulation du Jura), Lons-le-Saunier, 1991.

### III – La biodiversité :

« La Tulipe sauvage (*Tulipa sylvestris* L.), Conservatoire Régional des Espaces Naturels (CREN) de Franche-Comté, Maison régionale de l'environnement (feuille d'information).

FERREZ Yorick (ouvrage collectif), « Atlas des plantes rares ou protégées de Franche-Comté », Société d'Horticulture du Doubs et des amis du jardin botanique / Turriers Naturalia Publications, Besançon, 2001.

### IV – Les vins du Jura :

« Les Vins du Jura dans tous leurs sens... Guide saveur. Tous les plaisirs des vins du Jura », Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ), Arbois (39).

« Les Vins du Jura. Les connaître, les associer, les déguster. Guide recettes », Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ), Arbois (39), conception et réalisation Agence Dartagnan (Besançon), 2007.

« Vins du Jura. Histoire, terroirs et cépages », Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ), Arbois (39), conception et réalisation Agence Dartagnan (Besançon), janvier 2004.

« Mystérieux Vin Jaune », dans « Pays comtois – Le magazine du patrimoine, de l'histoire et de l'art de vivre », novembre – décembre 1995.

« Coulisses : les secrets du Vin de Paille », dans « Pays comtois – Le magazine du patrimoine, de l'histoire et de l'art de vivre », septembre – octobre 2007.

---

## V – Château-Chalon :

« Château-Chalon fameuse et puissante », collection « Franche-Comté, itinéraires jurassiens », Centre Jurassien du Patrimoine, Lons-le-Saunier (39), 2007.

DE BRISIS (Eric, Christian, Bruno, et Hubert), BRUNIAUX (Frédérique et Philippe), PRIMOT (Damien), « Jura. Château-Chalon, prestige des vins jaunes » (« Les parchemins du Vin jaune »), imprimerie Snilas à Salins-les-Bains, 1996.

MACLE (Jean), « A toi, Château-Chalon », Château-Chalon (39), janvier 2007.

### DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES TERRITOIRES DU JURA MISSION DEVELOPPEMENT DURABLE

#### DIRECTEUR DE PUBLICATION :

Gérard Perrin.

#### COMITE DE REDACTION :

Jean Ardiet, Joël Culas, Jacky Culat, Jean-Luc Gomez.

#### CREDITS PHOTOGRAPHIQUES :

Chantal Berthet-Bondet, Philippe Bruniaux (prêt : CIVJ), Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ), Jean-Luc Gomez (DDT du Jura), Raymond Michaud-Dubuy, Jacques Perrard (DDT du Jura), Studio Lyet (prêt : CIVJ).

#### COMITE DE RELECTURE :

Pascal Charlot, Pierre Chatelon, Bernard Lyonnaz-Perroux, Évelyne Salin.

#### MISE EN PAGE :

Jean-Luc Gomez (mise en page du document), Florence Neret (conception de la maquette).

*La DDT du Jura remercie tout particulièrement le docteur Raymond Michaud-Dubuy, médecin au service des urgences de l'hôpital de Lons-le-Saunier. Membre de la Commission Départementale de la Nature, des Paysages et des Sites, il a bien voulu mettre gracieusement à la disposition de la DDT du Jura les photographies qu'il a prises.*