

Jurawijnen, Doe mee aan het gesprek!

Oenologisch, heerlijke inspiraties,
wandelen door de wijngaarden, praten aan de bar:
meer op de de blog van de Jurawijnen:



www.blog-jura-vins.com



Word fan van de Jurawijnen op onze Facebook
pagina en deel uw aanraders met een gemeenschap
gepassioneerde liefhebbers van Jura wijngaarden.



www.facebook.com/jravins



Comité Interprofessionnel des Vins du Jura
Château Pécault
BP 41 - 39 600 Arbois
civj@jura-vins.com

vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA



vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA

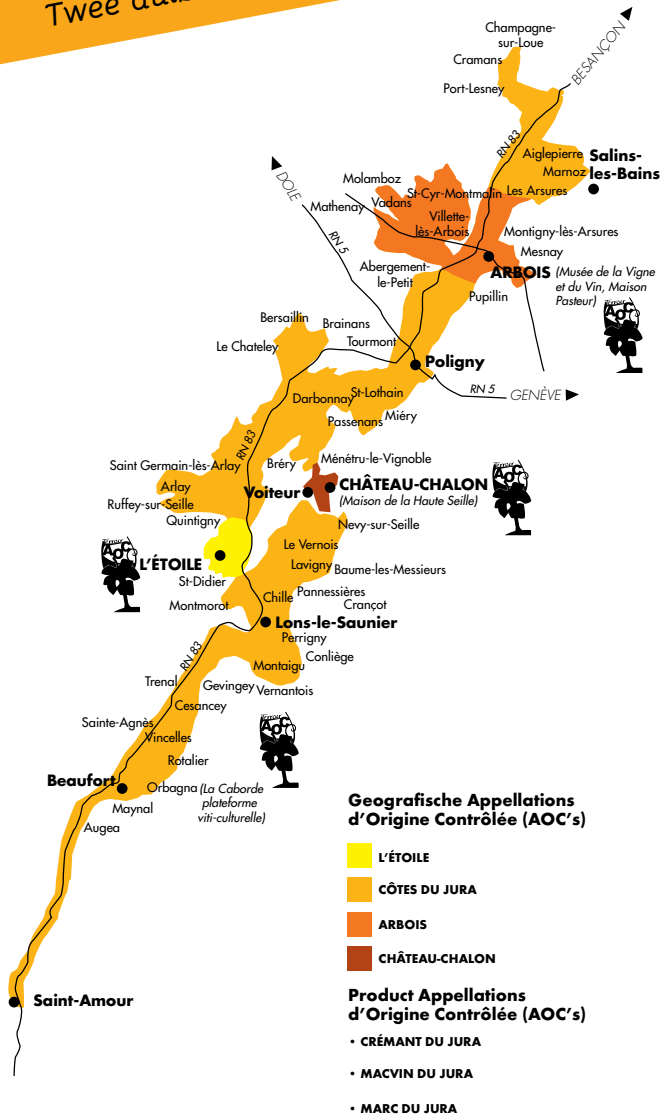


JURAWIJNEN

.....
Een wereld aan smaken
te ontdekken

JURAWIJNEN

.....
Twee duizend hectare karakter



Klein in omvang, maar groot in zijn uitzonderlijke diversiteit. De Jurawijngaarden strekken zich uit over 80 kilometer langs de Revermont. Tegen de flanken aan de voet van het Juragebergte liggen duizend jaar geschiedenis. Van sprankelende, levendige of geduldige wijnen, droge of likeurwijnen die vervuld zijn van krachtige en delicate smaken: vers of gekonfijt fruit, kruiden en marmelades, bloemen en koekjes, thee of Comté... Elke druppel laat schatten ontsnappen, geuren van hier en elders, onverwachte mysterieuze parfums. In schitterende gouden of robijnen gewaden cultiveren de Jurawijnen hun geheimen, gevoed door de streek en tradities, kennis en passie. Bijzonder, gul, exotisch, delicaat, zacht, wild, subtiel, harmonieus, licht of krachtig... En u, welke wijn kiest u?

DE WIJNGAARD

Met zeven AOC's

In 1936 ontvingen de Jurawijnen de eerste historische Franse Appellation d'Origine Contrôlée in Arbois. Sindsdien zijn er nog zes AOC's bijgekomen als beloning van gepassioneerde werk van de wijnboeren uit de Jura. Aan het begin van de XX^{de} eeuw, na de verwoesting van de wijngaarden door de rampzalige phylloxeraluis, hebben zij geduldig een wijngaard van topkwaliteit gecreëerd met respect voor tradities. Op dit moment worden de Jurawijnen onderscheiden door vier geografische AOC's en drie "product" AOC's. Deze staan garant voor de authentieke, strenge productie met respect voor het milieu.



AOC Arbois, pionnier

De Appellation Arbois is de oudste en meest uitgestrekte van de vier geografische AOC's. De naam is danken aan de Keltische woorden 'ar' en 'bois' die 'vruchtbare grond'

betekenen. De AOC is bekend om lichte en elegante rode wijnen die in het hele gamma Jurawijnen te vinden zijn.

AOC Côtes du Jura, diversiteit

De AOC Côtes du Jura stamt uit 1937 en is alom vertegenwoordigd van noord tot zuid, in meerdere, zeer verschillende streken. Het is de tweede AOC in de Jura qua productie en de vijf druivensorten

uit de Jura worden gebruikt. Het hele gamma Jurawijnen wordt vertegenwoordigd, maar de witte wijnen zijn dominant, rustig of sprankelend, met ronde, fruitige, gulle wijnen.

AOC L'Étoile, hemels

De naam alleen is al een legende. Deze verwijst naar de talloze fossiele sterretjes, zogenaamde 'pentacrines' die kenmerkend zijn voor de streek... of naar de ligging in de vorm van een ster van de vijf

heuvels rond het dorp. De AOC maakt sinds 1937 uitzonderlijke witte wijnen, zoals de Vin Jaune en de Vin de Paille. De Chardonnay is koning, alleen of in combinatie met de Savagnin.

AOC Château-Chalon, exclusief

Sinds 1937 produceert deze AOC een van de beste wijnen ter wereld. De Vin Jaune wordt gemaakt van enkel en alleen Savagnin. De nectar met een gouden robe toont zijn ongeëvenaarde karakter pas na

een lange rijping die onder strenge controle staat. De productie kan zelfs een jaar onderbroken worden als de kwaliteit van de druiven niet optimaal wordt bevonden.

Drie AOC 'producten' Resultaat van een lange traditie: Macvin du Jura, Crémant du Jura en Marc du Jura

Deze eerste AOC uit 1991 onderscheidt een van de grootste Franse likeurwijnen: de Macvin du Jura. De wijn is meestal wit, maar kan rood of rosé zijn. De Crémant du Jura heeft sinds 1995 een AOC en is een sprankelende, feestelijke wijn die op alle wijngaarden wordt gemaakt. De appellation Marc du Jura uit 2013 is de meest recente AOC die toeziet op de productie van het gedistilleerde eau-de-vie de Marc.

VIJF DRUIVEN

En duizend smaken

Met een buitengewone aromatische en smaakdiversiteit worden de Jurawijnen ontwikkeld op basis van vijf verschillende variaties van druivenplanten: Chardonnay, Savagnin, Poulsard of Ploussard, Trousseau en Pinot noir. Deze vijf druiven geven oneindig veel nuances afhankelijk van de samenstelling en morfologie van de grond, het microklimaat van de streek en de subtiele allianties die onderling mogelijk zijn.



De Chardonnay, bloemig en elegant

De Chardonnay is Bourguignon van origine maar wordt verbouwd in de Jura sinds de X^e eeuw en is er nu helemaal thuis. De druif heeft een groot aanpassingsvermogen en is wijd verspreid. De druif groeit op kalksteengronden en

lichte grond en geeft bloemige witte wijnen met een aroma van citrusvruchten, perzik en witte bloemen, en in combinatie met de Savagnin een aroma van gegrilde hazelnoten of amandelen.

De Savagnin, delicaat en intens

De Savagnin is een typische Juradruif die het goed doet op de grijze mergelgrond van de Jura en langzaam rijpt. Een veeleisende en geduldige druif die de voorkeur geniet voor het maken van oxydatieve, 'sous voile' wijnen.

Het resultaat is een krachtige witte wijn met complexe aroma's: verse boter, bosvegetatie, amandel, walnoot, kruiden... Door 'ouillage' komen minerale noten van citroen en witte bloemen vrij.

De Poulsard, licht en fruitig

Deze oude autochtone druif die ook Ploussard wordt genoemd gedijt goed op krachtige mergel- of kleigrond. Dit is de tweede meest voorkomende druif na de

Chardonnay. Het witte sap en de fijne schil geven aantrekkelijke en frisse rode wijnen met een accent van klein rood fruit en een verrassend lichte robijnen robe.

De Pinot noir, soepel en pittig

De Pinot noir wordt vaak gecombineerd vanwege de smaak- en bewaarkwaliteit, maar wordt ook ongemengd gewaardeerd. De druif groeit sinds de XV^e eeuw

op kiezelgronden, en is vaak als eerste rijp. Dit geeft rode wijnen met een robuuste robe en noten bosvegetatie, kersen en wild fruit.

De Trousseau, zeldzaam en verbazend

Late, veeleisende druivensoort uit de Comté; de Trousseau wil lichtere, warme kiezelgrond.

Na vinificatie ontwikkelen zich intense, peperige, kruidige smaken met accenten van rood fruit.

CRÉMANT

du Jura

Feestelijk en delicaat

In de Jura is dit de eerste kruk die springt als er iets te vieren valt. Deze wijn is afkomstig uit een heel oude traditie van sprankelende wijnen en wordt met bijzondere zorg geproduceerd.



De kunst van de bubbel

Sinds de creatie in 1995 is de productie van de Crémant du Jura voortdurend gestegen. Het is een feestelijke wijn bij uitstek, voor bij een aperitief, cocktails of desserts. Er kunnen vijf druivensoorten uit de Jura voorkomen in de samenstelling. De wijnboeren voegen ze op een originele manier samen geïnspireerd door hun gevoel. De AOC verplicht tot het plukken van de druiven met de hand, het transport moet plaatsvinden in kisten met luchtgaten zodat het sap niet oxideert, en de druiven moeten in hele trossen geperst worden. De ontwikkelingsmethode stamt uit het einde van de XVIII^e eeuw. Dit proces omvat een tweede gisting in de fles, na de alcoholfermentatie in citernes of tonnen.

ROBE: licht en glanzend, met dansende bubbels.

BOUQUET: bloemige noten van meidoorn, kamperfoelie, lindebloesem, geroosterde aroma's en fruit met wit vruchtvlees.

IN DE MOND: eerlijke, feestelijke aanzet dankzij fijne bubbels die uw gehemelte charmeren, fruitig en geraffineerd evenwicht.

SERVEREN: koud, tussen 5 en 8°C.

De Crémant ziet het leven rooskleurig in

Wit is niet de enige kleur van de Crémant du Jura. De rosé versie bestaat verplicht uit minstens 50 % Poulsard, Trousseau en Pinot noir, al dan gecombineerd. De aroma's doen denken aan klein rood fruit. Perfect voor het aperitief, voor een aardbeiensoep in de lente of bij visfilet met zachte kruiden zoals tandoori.

RODE WIJNEN uit de Jura

Onbekende schatten

Sprankelend, overheerlijk, delicaat, verbazend... Rode Jurawijnen zijn minder bekend bij het grote publiek, maar zijn zeker de moeite van het proeven waard en zullen u aangenaam verrassen. Van het aperitief tot en met het dessert, het zijn gulle, elegante wijnen, rond en geraffineerd.



De Poulsard

Fris en heerlijk, met de pastelkleur van de druif doet deze wijn denken aan een rosé tot men de wijn proeft. Een subtiele tafelpartner die goed samen gaat met vleeswaren of een saucisse de Morteau, maar ook met een exotisch gerecht. Een wijn voor de hele maaltijd!

ROBE: pastelrood met lichte robijnschittering.

BOUQUET: aromatisch zacht, zowel fruitig, gekruid als bloemig. Noten van kersen, zwarte bessen, bramen, sleedoornpruimen en verse peper.

IN DE MOND: directe aanzet, soepele omhullende tanines. Evenwichtige gekruide afdronk.

SERVEREN: tussen 11 en 13°C.
Consumeren tussen 5 en 8 jaar.

De Trousseau

Rijk en tannisch, een elegante geparfumeerde wijn die gegrilde vleesgerechten, klein wild met saus of oudere kazen goed tot hun recht laat komen.

ROBE: meer of minder intens robijnrood.

BOUQUET: aroma's van rode bessen, kruiden, vers gemalen peper, bloemige noten van pioenroos of viooltjes.

IN DE MOND: frisse aanzet, mooie structuur, perfect evenwicht. Verrassende friszure noten van licht gekruid rood fruit.

SERVEREN: tussen 13 en 16°C. Binnen 10 jaar consumeren.

De Pinot noir

De Pinot noir heeft kleur en structuur en een karakter dat goed bij andere druiven en gerechten past. Wordt vaak gecombineerd met Poulsard en Trousseau. Harmonieus met gegrild rood vlees met of zonder saus.

ROBE: diep of licht robijnrood.

BOUQUET: parfums van rood fruit, kersen, frambozen, zwarte bessen, blauwe bosbessen, met een gekruide noot.

IN DE MOND: rijk en complex, soepele tanines.

SERVEREN: tussen 13 en 15°C.

Rosés, smaak van de zomer

Koel serveren, tussen 8 en 10°C, als aperitief, bij een barbecue of met fruitdesserts, de rosé uit de Jura is populair. De meer of minder lichte rosé kleur wordt verkregen door het zeer kort laten macereren van het sap in contact met de schil van alleen Poulsard of in combinatie met Pinot noir en Trousseau.

WITTE WIJNEN

uit de Jura

Prinsen van de Jura

Door hun persoonlijkheid zijn witte wijnen uit de Jura uniek en onvergetelijk. Ze worden uitsluitend gemaakt van Chardonnay of Savagnin druiven of een combinatie daarvan en onderscheiden zich toch door een indrukwekkende aromatische diversiteit. Deze “bloemige” of “traditionele” wijnen laten niemand onverschillig en vervolmaken op een delicate manier streek- en uitheemse gerechten.



“Bloemig” en geraffineerd

De bloemige witte wijn die grotendeels gemaakt worden van Chardonnay, komen voort uit een klassieke wijnproductie. Om contact met lucht te voorkomen, vullen de wijnboeren de vaten waarin het wijnniveau door natuurlijk verdamping zakt steeds bij (“ouillage”). Verfijnd, elegant en mineraal en met een exotische geur als de wijn wordt gemaakt van Savagnin.

ROBE: licht strogeel, transparant en glanzend.

BOUQUET: frisse noten van meidoorn, acacia, lindebloesem, fruit met wit vruchtvlies, silex, maar ook verse ananas, lychee, verse boter.

IN DE MOND: eerlijke, krachtige aanzet. De geuraroma's komen een voor een tot uiting in een evenwicht tussen finesse en frisheid.

SERVEREN: tussen 10 en 13°C.

“Traditie” en kracht

In de Jura maken wijnboeren ook wijnen zonder “ouillage” zodat op natuurlijk wijze een luchtledige in de vaten ontstaat. Er vormt zich een gistlaag aan de oppervlakte die de wijn met bijzondere en intense aroma's voedt. Bij vinificatie van de Savagnin komen zo de typische trekjes van de Jura tot uiting. Vaak wordt een combinatie met Chardonnay gebruikt die “traditionele” witte wijnen met een vleugje finesse oplevert.

ROBE: sprankelend goudgeel, dat met de leeftijd intenser wordt.

BOUQUET: karakteristieke geuren van verse walnoten, gember, kerrie, amandel, hazelnoten, champignons.

IN DE MOND: zeldzame compromis tussen finesse en kracht met een opmerkelijk lange afdronk. Verrassende aroma's van hazelnoten, amandel of Comté.

SERVEREN: tussen 12 en 15°C.

VIN JAUNE

Van goud en licht

De naam is afkomstig van de intense goudgele kleur. De Vin Jaune die ook wel "goud van de Jura" wordt genoemd, wordt beschouwd als een van de mooiste droge witte wijnen ter wereld. Men zegt dat de wijn eerst met de ogen wordt gewaardeerd, maar het vervolg is zeker zo spectaculair. De wijn wordt uitsluitend gemaakt van Savagnin en geeft haar uitzonderlijke aromatische kwaliteiten pas prijs na een lange mysterieuze metamorfose.



Geheime chemie

De Vin Jaune is geboren in Château-Chalon en is de onbetwiste koning van deze appellation. De wijn wordt ook als AOC Arbois, L'Etoile en Côtes du Jura gemaakt. Om dit Koninklijke niveau te bereiken, ondergaat de wijn een specifiek proces "sous voile". Na de gisting wordt de wijn minstens zes jaar en drie maanden in eiken vaten bewaard zonder dat de wijnboer iets doet. Door dit proces van natuurlijke verdamping van de wijn ontstaat een fijne gistlaag aan de oppervlakte. Deze laag voedt de wijn geduldig met de beroemde "gele smaak": complexe aroma's van walnoten, hazelnoten en amandel, kruiden... Na het rijpen wordt nectar in "clavelin" van 62 centiliter gegoten (resteren volume van een liter Savagnin na rijping), een speciaal voor deze wijn gecreëerde flacon. Deze droge, krachtige wijn wordt met de jaren beter, maar kan op elk moment gedronken worden. Van het aperitief tot en met het dessert: Comté, "gougères", champignons in bladerdeeg, gevogelte, wit vlees en vis met room en Vin Jaune, slakken rivierkreeft, exotische gerechten, Comté kaasplateau, notentaart.

ROBE: sprankelend goudgeel, licht met bronzen en koperen weerspiegelingen.

BOUQUET: complexe aroma's van walnoten, hazelnoten, groene amandel, bosvegetatie, exotische kruiden.

IN DE MOND: krachtige aanzet, rijk en complex, daarna aroma's met een buitengewone afdronk: verse walnoten, groene appels, gedroogd fruit, kerrie, saffraan, gember.

SERVEN: gechambreerd tussen 14 en 16°C, eventueel in een karaf, een paar uur na ontkurken.

"Percée du Vin Jaune"

Elk weekend in februari viert het grootste wijnfeest van Frankrijk de nieuwe millésime. Dat is het moment van de "Percée du Vin Jaune"! www.percee-du-vin-jaune.com



VIN DE PAILLE

Zacht en weelderig

Zachte en weelderige nectar, dat is de Vin de Paille die gemaakt wordt van de mooiste trossen uit de wijngaarden in de Jura volgens een traditionele techniek die van generatie op generatie wordt overgedragen. Het is een van nature zachte likeurwijn. De ongeëvenaarde, gekonfijte en exotische aroma's zijn het resultaat van een combinatie die per wijnboer verschilt.



Select productieproces

De Vin de Paille ziet het daglicht pas nadat aan een specifiek procedé is voldaan want deze wijn heeft aandacht en een zachte hand nodig. De voorkeursbehandeling begint al bij het oogsten, alleen de mooiste Chardonnay, Savagnin, Poulsard en Trousseau druiven worden gekozen en apart gehouden voor de Vin de Paille. De trossen worden daarna ongeveer drie maanden op roosters gelegd of in een geventileerde ruimte gehangen. Na deze langzame dehydratering, worden de vruchten die vol suiker zitten geperst. Het verkregen most gist tot een alcoholpercentage tussen 14,5° en 17°. Daarna rijpt de wijn drie jaar in vaten. Dan onthult de wijn de rijke en complexe smaken van gekonfijt fruit, honing, karamel en marmelade. Het flamboyante elixir werd lang als natuurlijke weerstandversterker gebruik vanwege de energetische eigenschappen. Tegenwoordig kan deze wijn die als een van de mooiste ter wereld wordt beschouwd, heel goed gecombineerd worden met het aperitief, foie gras en desserts.

ROBE: glanzend, van karamelblond tot intens goudgeel, soms acajou of amberkleurig.

BOUQUET: explosieve fruitige noten van gekonfijte sinaasappel, gedroogd abrikozen, steenperen, ananas, dadels, thee, kruiden, honing.

IN DE MOND: mooie harmonie tussen zoet en zuur, licht en vol.

SERVEREN: koel, tussen 6 en 8°C.

De Pressée du Vin de Paille

Eind januari is het in de Jura tijd om de "Pressée du Vin de Paille" te vieren!
www.blog-jura-vins.com/la-pressee-du-vin-de-paille/



MACVIN

du Jura

De mooie 'mistelle'

In de prestigieuze familie van de Franse likeurwijnen of 'mistelles', is de Macvin de enige die voortkomt uit een eau-de-vie van gemacereerde rozijnen en niet uit wijn. Het seculiere productieproces is sinds 1991 aangepast aan de vereisten van de AOC en geeft een rijke, subtiele en fluweelzachte wijn.



Een legendarische kennis

Wit, rood of rosé, de Macvin du Jura speelt met kleur. Het is het resultaat van een meesterlijk mengsel uit de XIVe eeuw waarvan het productieproces van generatie op generatie wordt overgedragen. De alcoholfermentatie van de pas geperste druiven wordt gestopt door aan de most een derde Marc du Jura toe te voegen. Na rijping van minstens twaalf maanden in eiken vaten is de Macvin tot wasdom gekomen. Het alcoholgehalte moet tussen 16° en 22° liggen, de smaak en kracht variëren afhankelijk van de gebruikte druiven. Als Savagnin of Chardonnay zijn gebruikt, ontstaan er aroma's van rozijnen, gekookte pruimen of gekonfijt fruit. Met Poulsard, Trousseau of Pinot noir ontstaan verrassende noten van rood fruit. De Macvin du Jura wordt meestal als aperitief gedronken, maar is ook heerlijk bij chocolade- en ijsdesserts.

ROBE: donker goudgeel tot amberkleurig, rosé tot robijnrood.

BOUQUET: verrassend en complex, met noten van rozijnen, karamel, honing, kruiden, maar ook kersen en bramen voor de rosé en rode wijnen.

IN DE MOND: fruitig, rijk en complex.

SERVEREN: tussen 6 en 8°C. Binnen 2 à 4 jaar opdrinken.

Mmmm, Macvin!

Tiramisu met 'gaudes de chaussin koekjes en Macvin, perencocktail met limoen en Macvin... En talloze andere receptideeën die te vinden zijn op www.blog-jura-vins.com/actualites/inspirations-gourmandes/



MARC

du Jura
Het mysterie van de alambiek

De meest recente AOC uit de Jura. De appellation Marc du Jura verwijst naar een amberkleurig eau-de-vie. Het is een onmisbaar element van de beroemde Macvin du Jura, en wordt al sinds eeuwen gedestilleerd door de meeste wijnboeren uit de Jura die deze wijn ook wel “hartverwarmer” noemen. Krachtig en geparfumeerd, een wijn die perfect past bij desserts.



De exquisite elixir

De Marc du Jura is nu onderworpen aan strikte vereisten en moet gemaakt worden van historische druivensoorten uit de Jura: Savagnin, Chardonnay, Poulsard, Trousseau en Pinot noir. De marc wordt verkregen door eerst de druiven te persen. De wijn wordt gemaakt van alles wat overblijft na filtering van het sap: stukjes schil, pitten en geriste trossen. Na gisting ondergaat de marc een dubbele destillatie in een alambiek. Daarna rijpt de wijn minstens twee jaar in hout. Een langere rijping geeft meer rondheid en complexiteit. Heerlijk bij een groot aantal desserts, sorbets en taarten.

ROBE: strogeel, amberkleurig, transparant en glanzend.

BOUQUET: grote finesse waarin aroma's van gedroogd fruit, gekonfijte druiven en bosachtige en vanillenuances domineren.

IN DE MOND: krachtige, aanhoudende aanzet, noot van gebrande vanille, gekruid en gepeperd.

SERVEREN: koel tot kamperatuur. Kan 50 jaar en meer bewaard worden.

De metafysica van de buizen

Meer informatie over de geheimen van de productie van deze Appellation d'Origine Contrôlée made in Jura, is te vinden op:
www.blog-jura-vins.com/labc-sur-laoc-marc-du-jura



CULINAIRE inspiraties

Geslaagde combinaties

	CRÉMANT DU JURA	ROSÉ WIJNEN	RODE WIJNEN	BLOEMIGE WITTE WIJNEN	TRADITIONELE WITTE WIJNEN	VIN JAUNE	VIN DE PAILLE	MACVIN DU JURA	MARC DU JURA
Aperitief	●	●	●	●	●	●	●	●	
Vleeswaren, gerookt, saucisse de Morteau			●						
Quiches, soufflés			●	●	●				
Gegrilde vis, schaaldieren	●		●	●		●			
Exotische keuken	●		●		●	●			
Wit vlees			●	●	●	●			
Vlees en vis met room, champignons			●		●	●			
Grilgerechten		●	●						
Rood vlees, wild			●						
Comté, Mont d'Or, Morbier			●	●	●	●			
blauwe schimmelkazen, Bleu de Gex					●	●	●	●	
Desserts, chocolade	●	●				●	●	●	●
Digestief							●	●	

Als proeven rijmt met...

Let op! 1 glas voor de dames; 2 of 3 voor de heren: dat is de grens als u nog auto moet rijden.

Opvoeding! Een kennismaking met de kunst van het proeven die op een bescheiden manier thuis wordt aangeleerd, kan tieners helpen onderscheid te maken tussen het genot van een goed glas wijn en overmatig drinken.

Met mate! Overmatig wijn drinken is slecht voor de gezondheid, wijf op zich is dat niet en heeft zelfs antioxidante eigenschappen bij matige consumptie.

De Jurawijnen... Zoals u ze ziet!

Jurawijnen zijn nog lekkerder als u ze samen proeft, rond heerlijke gerechten met unieke of klassieke wijn-gerechtencombinaties. Vier liefhebbers, Marine, Clélia, Laure en Rémy delen hun ideeën en verwerken de smaken van de Jura op duizend en één manieren. Eenvoudige of iets geraffineerdere recepten, bijzondere desserts, perfect gemengde cocktails: laat u inspireren! Rendez-vous in de rubriek "Inspirations Gourmandes" van de blog van de Jurawijnen: www.blog-jura-vins.com

Uw recepten

Verrassingswafels

Muffins uit de Jura

Kip met Vin Jaune en morillen

Door Marine van de blog delice-yeux.over-blog.com

Koolvis met witte wijn uit de Jura en mosterd

Tiramisu met appels en Vin de Paille

Door Clélia van de blog revelationsgourmandes.com

Boscake met witte Jurawijn

Financiers met witte Jurawijn en frambozen

Walnotentaart met Macvin du Jura

Door Laure van de blog popottesetcocottes.fr

Cocktail "Le Grand Jura" met Marc du Jura

Cocktail "Les Secrets des Marnes blanches"

met Macvin en Crémant du Jura

Door Rémy, chef barman van de Florian in Lyon: le-florian.fr



ZOUT

Verrassingswafels

Met witte wijn, bacon, Comté en uien



Voor 16 tot 18 kleine wafels

4 eieren – 400 g meel – 125 g gesmolten boter – 1 zakje chemische gist – 20 cl melk – 10 cl witte Jurawijn (bloemige Chardonnay) – zout – peper – 200 g baconreepjes – 2 uien – 100 g geraspte Comté

- Meng het meel en de gist. Meng in een andere kom de melk, de gesmolten afgekoelde boter, de witte Jurawijn en de eierdooiers. Voeg het meel en de gist toe en meng alles tot een glad deeg zonder klontjes. Maak het deeg op smaak.
- Klop de eiwitten stijf met een beetje zout. Voeg ze voorzichtig toe aan de deegbereiding. Laat het deeg 2 uur op een koele plaats rusten.
- 2 uur later schilt en snippert u de uien. Bak ze in een koekenpan met een beetje olijfolie. Als de uien gaar zijn, voeg u de baconreepjes toe. Bak alles een paar minuten en voeg samen met de geraspte Comté toe aan het wafeldeeg. Verwarm het wafelapparaat en vet het in, bak wafels tot het deeg op is.

Serveren als voorgerecht met een salade of in blokjes gesneden bij het aperitief.

ZOUT

Jura muffins

Met witte wijn, saucisse de Montbéliard, walnoten en Comté



Voor ongeveer vijftien muffins

3 eieren – 160 g meel – 1/2 zakje chemische gist – 10 cl melk – 6 cl witte Jurawijn (bloemige Chardonnay) – 5 cl walnotenolie – 50 g geraspte Comté – 100 g saucisse de Montbéliard – 30 g walnoten – zout – peper

- Doe de saucisse de Montbéliard in een pan kokend water en laat twintig minuten koken.
- Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
- Meng in een kom de eieren, de melk, walnotenolie en de witte Jurawijn. Voeg het meel en de gist toe. Meng tot een homogeen deeg. Voeg zout (niet te veel vanwege de worst en de kaas) en peper toe.
- Snijd de worst in blokjes, hak de walnoten grof en voeg toe aan het mengsel. Voeg ten slotte de geraspte Comté toe en meng alles goed.
- Verdeel het deeg over de muffin vormpjes en bak 25 à 30 minuten in de oven op 180°C.

ZOUT

Boscake

Met witte wijn, bacon, walnoten en champignons



Voor 8 personen

150 g baconblokjes – 100 g verse champignons de Paris – 50 g walnoten – 15 cl witte Jurawijn (bloemige Chardonnay) – 3 eetlepels room – 2 eetlepels mosterd – 4 eieren – 250 g meel – 1 zakje gist – mespunt zout

- Snijd de champignons in fijne plakjes. Bak ze 10 minuten in een afgedekte koekenpan met een mespunt zout.
- Laten afkoelen.
- Plet de walnoten.
- Verwarm de oven voor th.4.
- Meng de eieren met de room, de mosterd en de witte Jurawijn. Voeg het meel, de gist en zout toe.
- Als het deeg homogeen is, voegt u de bacon, de champignons en de walnoten toe.
- Beboter de cakevorm. Doe het deeg in de vorm en bak in de oven op th.5 (150°C) gedurende 1 uur en 15 minuten.

ZOUT

Kip met Vin Jaune

En morillen



Voor 6 à 8 personen

Een mooie Bresse kip in stukken gesneden – een ui – 1/2 fles witte Jurawijn (bloemige Chardonnay) – 40 g gedroogde morillen – 80 cl volle crème fraîche – 10 cl Vin Jaune du Jura – eetlepel maïzena – olijfolie - zout – peper

- Laat de morillen 2 uur wellen in warm (niet kokend) water. Bak de stukken kip rondom bruin in een pan met een beetje olijfolie. Voeg de gesnipperde ui en zout en peper toe. Bak de kip goudbruin en giet er een halve fles witte Jurawijn op. Laat met het deksel op de pan ongeveer een uur koken.
- Maak de morillen goed schoon. Zeef het welwater en doe het in een pan en kook daarin de morillen 5 minuten. Doe de room, de morillen en het welwater in een pan, breng op smaak en laat ongeveer 20 minuten koken.
- Meng de maïzena met een pollepel room en breng aan de kook. Roer tot u een romige saus hebt, breng op smaak. Als de saus klaar is, doet u het vuur uit en voegt u de Vin Jaune toe. Giet de saus over de warme kip en serveer direct. Serveren met een gratin van aardappels met Comté of witte rijst.

ZOUT

Wijting met witte wijn

En mosterd



Voor 2 personen

2 filets witte vis (kabeljauw, koolvis, wijting...) – 3 prei – 3 eetlepels mosterd à l'ancienne – 3 eetlepels citroensap – 20 cl witte Jurawijn (bloemige Chardonnay) – 1 sjalotje – 10 gr boter – 10 cl crème fraîche – diverse kruiden – zout – peper

- Snipper het sjalotje.
- Maak de prei goed schoon met koud water en snijd in fijne ringen.
- Bak in een koekenpan het sjalotje met een beetje boter en voeg de gesneden prei toe. Voeg zout en peper toe.
- Op hoog vuur 5 minuten bakken, het vuur laag zetten en 15 cl witte Jurawijn, de crème fraîche en de kruiden toevoegen, het deksel op de pan doen en 15 à 20 minuten zachtjes laten koken.
- Ondertussen de filets insmeren met mosterd en 3 minuten op gemiddeld vuur aan beide zijden bakken met het citroensap en 5 cl witte Jurawijn.
- Schep op elk bord een beetje preifondue en leg de vis met mosterd erop.

ZOET

Tiramisu

Met appels en Vin de Paille



Voor 4 personen

4 appels – 250 g mascarpone – 16 lange vingers – 4 eieren – 50 g poedersuiker – 12 cl Vin de Paille du Jura – kaneelpoeder – een noot boter - mespunt zout

- Zet 4 coupes in de koelkast. Klop de eierdooiers en de suiker op in een kom tot een wit mengsel, voeg de mascarpone toe en blijf kloppen tot een gladde crème ontstaat.
- Klop de eiwitten op met een beetje zout tot een stevig geheel. Voeg voorzichtig het eiwitmengsel toe aan het mengsel van eieren, suiker en mascarpone. Zet in de koelkast.
- Schil de appels, snij in stukjes en bak ze 5-6 minuten in een koekenpan met een beetje boter en 2 cl Vin de Paille. Giet het bakvocht in een kom en voeg er 10 cl Vin de Paille aan toe.
- Drenk de lange vingers een paar seconden in het vocht en leg ze op de bodem van de coupes, schep er een laag appel op en vervolgens een laag mascarpone. Herhaal dit nog een keer.
- Zet de coupes minimaal 4 uur in de koelkast. Bestrooien met kaneelpoeder en direct serveren.

ZOET

Walnotentaart

.....
Met Macvin du Jura



Voor 8 personen

1 korstdeeg – 300 g gepelde walnoten – 2 eetlepels Macvin du Jura –
2 eieren – 20 cl room – 120 g suiker – zout

-
- Warm de oven voor op 180°C (th.6).
 - Doe het korstdeeg in een taartvorm. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Bedek het deeg met bakpapier en leg hier bakknikkers op (of peulvruchten) op.
 - 8 minuten in de oven bakken en apart houden.
 - Doe de walnoten in een mixer en mix ze grof.
 - Doe de room in een kom, voeg de hele eieren, de suiker, de Macvin en een mespunt zout toe. Meng tot er een glad en smeugig deeg ontstaat.
 - Voeg de walnoten toe.
 - Giet het mengsel op de taartbodem, strijk het glad en zet 25 à 30 minuten in de oven op 180°C (th.6).

ZOET

Financiers

.....
Met witte Jurawijn en frambozen



Voor 6 personen

1 bakje frambozen – 1 à 2 eetlepels witte Jurawijn (bloemige Chardonnay)
– 130 g poedersuiker – 50 g meel – 50 g amandelpoeder – 4 eiwitten –
70 g boter – 1/2 zakje gist

-
- Méng de poedersuiker met het meel, het amandelpoeder en de gist. Voeg de eiwitten toe.
 - Smelt de boter en giet voorzichtig al roerend op het deeg.
 - Voeg de witte wijn toe en meng goed.
 - 1 uur in de koelkast zetten.
 - Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
 - Doe het deeg in de financiervormpjes. Leg er een paar frambozen op zonder ze in het deeg te drukken.
 - 10 à 15 minuten bakken op 180°C (th. 6). De financiers moeten goudgeel zijn.
 - Laat afkoelen en haal uit de vormpjes.

Le Grand Jura

Met Marc du Jura en Grand Marnier



Voor 1 cocktail

- 30 ml Marc du Jura
- 40 ml Grand Marnier cordon rouge
- 1,5 lepel sinaasappelmarmelade
- 15 ml eiwit
- Chocoladesnippers
- Sinaasappelrasp

- Doe alle ingrediënten in een shaker en schud.
- Serveer in een cocktailglas.
- Versier met chocoladesnippers en sinaasappelrasp.

De Geheimen van de «Marnes Blanches»

Met Macvin en Crémant du Jura



Voor 1 cocktail

- 40 ml rode Macvin
- 15 ml Spiced Berry Cordial (La Maison du Whisky)
- 30 ml frambozenpuree
- 3 of 4 muntblaadjes
- 15 ml Martini rosé
- Crémant du Jura
- 2 frambozen

- Doe alle ingrediënten in de shaker en schud.
- Giet in een cocktailglas en vul aan met Crémant du Jura.
- Versier met muntblaadjes en twee frambozen.

ALLE SCHATTEN

Van de Jurawijngaarden

De wijngaarden van de Jura zijn meer dan wijnranken en wijn. Het is een wereld vol sensatie en smaken die in alle seizoenen wordt gevierd: ontdek een authentieke en weelderige gastronomie, bijzondere landschappen die aan u voorbij trekken, geheime routes en dorpen die u ontdekt onder het genot van muziek, legendarische verhalen om naar te luisteren of bijzondere ontmoetingen om maand na maand alle emoties te ontdekken die de Jura maken tot wat zij is.

Feest in de wijngaard

De Jurawijngaard heeft een karakteristieke gezellige sfeer en er vinden het hele jaar feestelijke, ludieke of artistieke evenementen plaats. Traditionele wijnfeesten, muziek- en filmfestivals, literatuur en stripverhaalfestivals, dorpsfeesten, open huis in wijnkelders, thema proefavonden, evenementen rond producten en lokale kennis en ambacht, biologische wijnbeurs... gelegenheden te over om de eindeloze charme van de wijngaarden van de Jura te ontdekken en ervan te genieten.



Wijngaarden en ontdekkingen: het kwaliteitsmerk

Sinds 2012 heeft het geheel aan Jurawijngaarden de label "Vignoble et Découverte". Dit is een onderscheiding van het Franse ministerie van toerisme en landbouw en klasseert het gebied als een van de mooiste Franse toeristische en wijnbouwbestemmingen. De label staat voor samenwerking van acteurs in het toerisme en de wijnbouw in de Jura met als doel het aanbieden van een compleet servicegamma, bezoeken, activiteiten en evenementen van kwaliteit rond wijn en lokaal erfgoed. De kwaliteit van de wijngaarden van Jura is ook bekroond met de prijs 'Destination Européenne d'Excellence' (prijs EDEN 2008).



Jura, et cætera

Verrassingen, ontmoetingen, ontdekkingen, emoties... Om uw reis door de Jurawijngaarden voor te bereiden en niets te missen van de verrassingen die het gebied voor u in petto heeft, kijkt u op:
jura-vins.com
blog-jura-vins.com
jura-tourism.com

