

Jura

Jura se nachází mezi slavným Burgundskem ze západu a sýry proslaveným Švýcarskem z východu. Oba velikáni ji ovlivňují, přesto Jura zůstává neobyčejně rozmanitá a osobitá. Fascinující vína a výtečné sýry.

Jura je bohatá na historii, která na Vás dýchá na každém kroku. Vinné archeologické nálezy jsou staré 5 000 let a první zmínky o zdejších vínu se datují od r. 100 n. l. V roce 1936 byla v Juře definována první francouzská apelace.

Oblast Jury je rozděna do několika apelací: Arbois, L'Etoile, Cotes du Jura, Chateau - Chalon, Cremant du Jura a Macvin du Jura. Nejdeme zde především burgundské odrůdy, ale i místní. Z bílých odrůd Chardonnay a Savagnin od lehčích, minerálnějších, po silná a plná. Odrůda Savagnin se často sceluje se Chardonnay díky čemuž vznikají velmi pevná a chutná vína. Červená vína jsou zastoupena třemi odrůdami: Pinot Noir, Poulsard a Trousseau. Vznikají zde převážně lehčí červená vína právě z odrůdy Poulsard, která se nikde jinde nepěstuje. Odrůda Trousseau je zde hvězdou mezi červenými víny, kdy dokáže produkovat krásně strukturovaná vína.

Podnebí je zde podobné Burgundsku, ale zimy jsou chladnější a tužší, jaro deštivé a léto suché. Velmi záleží, jaké je září, které dělá víno. Sběry hroznů jsou proto hodně pozdě.

Podloží vinic je jílovité a vápencové s obsahem fosilií.

Jura se především proslavila svým žlutým vínem: vin jaune. Tato sině žlutá esence je francouzská obdoba sherry. Nejvyzrálejší hrozny ušlechtilé odrůdy Savagnin se lisují a zkvašují, poté zrají v burgundských sudech, tekutina se odpařuje, ale nedolévá a tak na povrchu tvoří vrstvu kvasinek tzv. závoj. Pod tímto závojem vznikají další aromatické a chuťové vjemy. Víno zraje 6 let a 3 měsíce. Na počátku 1 litr nyní zbude pouze 62%. Používají se speciální lahve o objemu 0,62 litru i speciálního tvaru: clavelius, vydrží několik desítek let.

Další celebritou Jury jsou odnepaměti jemná, šťavnatá šumivá vína: Cremant du Jura. Jejich popularita stále stoupá. Téměř vždy suchý Cremant vyrobený stejnou metodou jako šampaňské - druhotným kvašením v lahvi. Nejčastěji odrůda Chardonnay. V kategorii rosé najdeme Pinot Noir i Poulsard. 25% vín v Juře tvoří právě Cremant. V apelacích Jury je nařízeno nejprve určit z kterých vinic se budou dělat Cremanty a ty pak řádně ošetřit, protože z jiných vinic zpětně hrozny do Cremantu nelze použít.

Další hvězdou Jury je sýr Comté, ten se jedinečně chuťově snoubí se všemi místními víny.