



Viner från Jura och Savoie

26.11.2025

Christer (Svedo) Svedberg



Jura - mest spännande franska vinregionen just nu?

- Jura är en fransk doldis, hyllad av vinkonnässörerna men ännu en oupptäckt pärla för många.
- Den lilla vinregionen i östra Frankrike ligger inklämd mellan Bourgogne i väst och Schweiz i öst.
- Jurabergen, som har givit namn åt tidsåldern jura - för mellan 145 miljoner och 200 miljoner år sedan, är ett gammalt vinområde. Redan innan romarna utvecklade vinodlingen odlades det vin här.
- Området låg under havet fram till för 65 miljoner år sedan. Än idag påminns vi om detta då området är fullt av fossila havsvarelser varav vissa dateras så långt tillbaka i tiden som till just juraperioden.



- Populärast var vinerna under senare delen av 1800-talet, då uppgick arealen som mest till runt 20 000 ha och det tillverkades lika mycket vin här som i grannregionen Bourgogne.
- När vinlusen (phylloxera) slog till var förstörelsen i Jura enorm, arealen minskade med hela 95 procent och vinregionen har fortfarande inte återhämtat sig.
- Trots att vinproduktionen i Jura idag är på stadig uppgång odlas det vin enbart på 10 procent av det område som täcktes av vinfält under Juras vinösa glansdagar.
- Produktion 0,033 milj hl/år, motsvarar ca 2 procent av Frankrikes totala vinproduktion

Vintyper

- Nästan alla typer av vin produceras i Jura - rött, vitt, torrt, sött och mousserande.
- Det finns två för området typiska viner - det söta **Vin de Paille** som är gjort på torkade druvor och det sherryliknande och lite nötiga **Vin Jaune**.



- **Vin Jaune** är kanske det mest kända vinet från Jura, gjort på 100% Savagnin-druvor.
- Vin Jaune är ett lagrat vitt vin som har en oxidativ stil, liknande sherry, och lagras i minst sex år under en "flor" (ett jästsvampskal) som skyddar vinet mot oxidation.

Druvsorter

- De tre lokala druvsorterna **Poulsard**, **Trousseau** och **Savagnin** samsas här med **Pinot Noir** och **Chardonnay** som härstammar från de närliggande vingårdarna i Bourgogne.
- Poulsard är den dominerande blå druvsorten i Jura, står för cirka 20 procent av produktionen.
- Trousseau är en annan blå druva som odlas i liten skala.
- Savagnin (23 %) är en grön druvsort som odlas i alla apellationer.
- Chardonnay står för närmare 50 % av produktionen. Även om Chardonnay är en internationellt odlad druva, producerar den i Jura viner med en distinkt touch tack vare det svala klimatet och jordförhållandena.
- Pinot Noir har planterats sedan 1400-talet i Jura, på grusiga jordar och är ofta den första sorten som mognar i området.



Appellationer

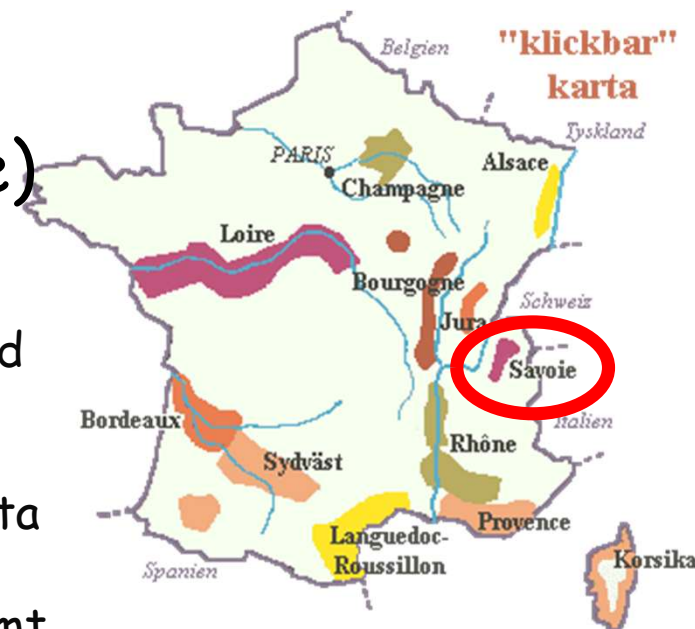
- **Côtes du Jura**, regionapellationen i Jura
- **Arbois** är den mest betydelsefulla appellationen
- **L'Étoile** betyder stjärna på franska och sägs ha fått sitt namn av de stjärnformade fossiler som är vanliga här. Appellationen är känd för sina eleganta vita viner.
- **Château-Chalon** Område är känt för sina vita viner som oftast görs på druvan Savagnin.
- **Appellationen Crémant du Jura**, introducerades först 1995 trots att det producerats mousserande vin här sedan 1800-talet.

Klimat

- Det bergiga området i Jura ger ett svalt klimat och en jord rik på kalksten och lera.
- Klimatmässigt påverkas området av både kontinentala och alpina förhållanden, somrarna är varma och relativt torra medan vintrarna är kalla. Stora temperaturskillnader mellan dag och natt. Detta ger en unik miljö för vinproduktion, men kan också göra vinerna mycket varierande från år till år.

Savoie (Vinområde i östra Frankrike)

- Savoie, som ligger i de franska Alperna nära gränsen till Schweiz, är en relativt liten vinregion som är känd för sina friska, mineralrika vita viner.
- Majoriteten av vinproduktionen i Savoie består av vita viner (75 %), som ofta är torra, lätta och fruktiga. Görs på inhemska druvorna Jacquère och Altesse samt Chardonnay.
- Vidare produceras röda viner och roséviner som är lätta och garvsyrehaltiga och har en utpräglad bouquet. Görs på inhemska druvan Mondeuse och Gamay.
- Vinerna passar utmärkt till den ost som tillverkas i området, tex Comté, Morbier, Mont d'Or
- Savoies druvor är i stort sett okända utanför regionen och många av dem kan inte hittas någon annanstans. Höjden skapar fantastiskt fräscha och särpräglade viner.



- Det mesta konsumeras lokalt, med god hjälp av bergsklättrande eller skidåkande turister i Val d'Isère.
- Regionen påverkas starkt av det alpina klimatet, med varma somrar och kalla vintrar.
- Vingårdarna ligger ofta i dalgångar och på terrasserade sluttningar, vilket skapar en unik *terroir*.
- Produktion 0,082 milj hl/år. Jfr totalproduktion i Frankrike ca. 46 milj hl/år.





26,48 €

Domaine Rolet Crémant du Jura Blanc Brut

50% Chardonnay, 10% Savagnin, 40% Pinot Noir, Trousseau, Poulsard

ALKOHOL 12.0%, SOCKER 5.0 g/l, SYROR 6.4 g/l

- Domaine Rolet är en av de legendariska egendomarna i Jura och har sitt säte i Arbois. Vingården grundades redan år 1942 av Desiré Rolet. År 1942 omfattade egendomen fyra hektar.
- År 1958 tog hans 4 barn över ansvaret för familjeföretaget från sin far. Sedan dess har domainen blivit den ledande producenten i regionen.
- Under årens lopp har de förvärvat gamla vingårdar i regionerna Arbois och Côtes du Jura. Idag har de expanderat till 65 hektar.
- Vingårdarna odlas ekologiskt och vinstockarna som är över 20 år gamla är planterade i tät stenig jord, 280-380 meter över havet.
- De handplockade druvorna och hela pressade klasarna jäses på ståltank, varefter den andra jäsningen sker på flaska (dosage 8 g/l) och flaskmognad på jästfällning i 24 månader.

Endast naturlig jäst används i produktionen.

- En doft som påminner om persika, äpple, aprikos, kryddighet och till och med blommighet.
- Smaken är torr och upprepar doftens aromer. Vinet har också en hel del citrus, liksom nötter och bröd.

Baud l'Etoile 2023

ALKOHOL 13.0%, SOCKER 0.0 g/l, SYROR 6.1 g/l

Domaine Baud



25,22 €

- Vingården drivs av den nionde generationen vinmakare, Clémentine och Bastien Baud. Produktion sedan 1742.
- Idag har de 24 hektar vingårdar i tre olika appellationer i Jura.
- De odlar fem druvsorter: Chardonnay, Savagnin, Pinot Noir, Trousseau och Poulsard. 80% av vinerna görs på Chardonnay och 30% av de tillverkade vinerna är mousserande viner.
- Producenten arbetar med hållbarhet i fokus och har sedan 2014 den franska certifieringen Terra Vitis (en hållbarhetscertifiering som innefattar miljö, social- och ekonomisk hållbarhet).
- Vinet är gjort på 100 % Chardonnay-druvor och produceras i appellationen L'Étoile AOC, som är känd för sina eleganta vita viner med distinkt mineralitet.

Vinifiering

- Jäsning i ståltankar och lagring i stora gamla ekfat i ca 20 månader.
- Smakprofil (Alko): Gult, torr, hög syra, inslag av gröna äpplen, mogen citruston, lätta aprikostoner, mineralig, svag ton av ängssyra. Lång, balanserad eftersmak.
- Passar bra som Aperitif, till skaldjur och fisk, milda ostar som färskost, till ljust kött som kyckling och kalkon

Michel Tissot & Nicolas Potel Côtes du Jura Chardonnay 2023

ALKOHOL 12.5%, SOCKER 0.0 g/l, SYROR 4.3 g/



24,98 €

Producent

- Michel Tissot & Fils har i årtionden varit ett ikoniskt varumärke i Jura.
- Vingården grundades 1896 av Joseph Tissot och sålde till en början sina egna viner gjorda av vinrankorna som omgav byn.
- TISSOT & POTEL representerar samarbetet mellan Michel Tissot & Fils, och den burgundiske vinmakaren Nicolas Potel.
- Denna cuvée gjord på Chardonnay får en touch av den lokala druvan Savagnin (10%).
 - Druvorna till denna cuvée kommer dels från vinrankor i byn Arbois och i den mytomspunna byn L'Étoile, från vinrankor planterade 1966 respektive 1981 (1988 för Savagnin) på en höjd av cirka 350 m.
 - Jordmånen är märgel och kalksten med massor av fossila snäckor.

Vinifiering och mognadslagring

- Druvorna handplockas, jäsning vid låg temperatur (20-22°C) i ståltank i en vecka.
- Juicen lagras på 450 liters ekfat under 12 månader på sin jästfällning

Karaktär

- Vinet är ljusgult, har torr, hög syra, inslag av gula plommon, citrus- och mandelkaraktär, svag gräddton, ekig, aprikosig
- Servera med fisk, skaldjur, vitt kött som kalvkött eller fågel och lokala ostar som Comté eller schweizisk ost.
- Potential för åldrande 5 till 6 år

2022 Domaine Maire Grand Minéral Pinot Noir

ALKOHOL 12.5%, SOCKER 0.0 g/l, SYROR 4.6 g/l



19,99 €

Producent

- Domaine Maire & Fils har byggt upp en av de största och mest framstående egendomarna i området, fokus på appellationer som Arbois och Chateau - Chalon.
- Familjen Maire har producerat vin i regionen sedan 1632
- Numera är familjen Boisset ägare till vingården
- Domaine Maire & Fils omfattar numera 234 hektar vinstockar som producerar alla områdets druvsorter, 70 ha Chardonnay, 60 ha Pinot Noir, 40 ha Savignin, 20 ha Poulsard och 20 ha Trosseau.
- Pinot druvorna handplockas, maceration 12 dagar i termostatreglerade rostfria ståltankar. Under jäsningen utförs regelbunden omröring och pumpning, följt av malolaktisk jäsning.
- 100 % av cuvéen placerades sedan på ekfat för 8 månaders lagringsperiod.

Vinet beskrivs med följande smakegenskaper:

- Aromer: Röda bär som körsbär, hallon och tranbär, inslag av skosbär och örter.
- Medelfylligt, medeltanniner, elegant, fruktigt och med en sikeslen struktur, typisk för Pinot Noir-viner. I gommen är vinet runt, lent och utsökt, med en perfekt balans mellan eleganta tanniner och härlig fruktighet

Mat som passar till:

- Ljust kött, tex kyckling eller rätter med griskött, passar bra till olikatyper av kallskuret. Matchar utmärkt med svamprätter och mildare och mjuka ostar
- Lagringspotential: Enligt produsentens hemsida kan vinet lagras i 5 till 6 år.

Jean Perrier & Fils Pinot Cuvee Gastronomie 2023

ALKOHOL 12.0%

Producent:

- Domaine Jean Perrier & Fils, en familjeägd vingård i Savoie som gått i arv från far till son i i sju generationer sedan 1853.
- Domänen har långsamt expanderat under generationerna och idag äger de 672 hektar med fokus främst på inhemska druvor från Savoie: Jacquere, Altesse och Mondeuse.



Beskrivning:

- Lätt, bärigt och kryddigt rött vin.
- Det svala klimatet och bergiga terrängen ger detta vin en distinkt karaktär.
- Pinot Noir druvorna utvecklar smaker av röda körsbär och hallon, med inslag av svamp och kryddnejlika.
- Detta vin passar tex till grillad lax, anka med körsbärsglacyr, till rött kött, vilt, svamprisotto. För ost, välj lättare alternativ som Brie eller Camembert.
- Jäsning och lagring i rostfria stältankar



21,31 €



Jaboulet Crozes Hermitage Les Jalets 2021

ALKOHOL 13.5%, SOCKER 0.0 g/l, SYROR 5.2 g/l

Druva: Syrah



28,98 €

- Paul Jaboulet Aînés historia går tillbaka till 1834 och huset är känt som en av pionjärerna i Rhôneflodens dalgång.
- Namnet Jaboulets, härrör från det franska ordet "galets", vilket är det gamla franska namnet på de stenar som lämnades kvar efter glaciärerna, och är vanliga i Châteauneuf-du-Pape.
- De små rundade stenarna lagrar värme under dagen och släpper ut den på natten.
- Vingården ägdes av grundarfamiljen under lång tid, tills den såldes till Jean-Jacques Frey 2006.
- Huset är särskilt känt för sitt ekologiska och biodynamiska jordbruk.

VINFRAMSTÄLLNING

- Druvorna handplockas och sorteras för hand, maceration i 3 veckor. Lagring i 12 månader i franska ekfat (75 %) och rostfria ståltankar (25 %).

KARAKTÄR

- Ungdomlig och fruktig doft med inslag av björnbär, hallon, jordgubbar, svartpeppar, örter, lakrits och charkuterier. Smaken är medelfyllig och välbalanserad med elegant silkeslen tanninstruktur och en lång härlig eftersmak

ATT KOMBINERA MED MAT

- Rött kött, vilt och kryddiga grytor. Enligt producenten: Aubergine parmesan, paprika, Grillad zucchini, Champinjoner, Lagrad ost, Grillat kött



PROVSMAKADE VINER 26.11.2025:



- ❖ Domaine Rolet Crémant du Jura Blanc Brut
Chardonnay, Savagnin, Poulsard
26,48 €
- ❖ Baud l'Etoile 2023, Chardonnay
25,22 €
- ❖ Michel Tissot & Nicolas Potel Côtes du Jura Chardonnay 2023
24,98 €
- ❖ 2022 Domaine Maire Grand Minéral Pinot Noir
19,99 €
- ❖ Jean Perrier & Fils Pinot Cuvee Gastronomie 2023, Pinot Noir,
21,31 €
- ❖ Jaboulet Crozes Hermitage Les Jalets 2021
28,98 €

≡MERCI≡