



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

# l'Oenotourisme

DIGNOBLES & TOURISME EN FRANCE



# LES VINS DU JURA



# Les vignobles jurassiens en chiffre...



Les vignobles du Jura



**vins du Jura**  
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU JURA

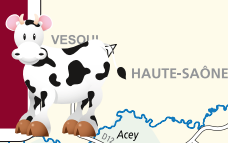
- **2012 : Destination**  
"Vignoble du Jura" reconnu par la marque "Vignoble & Découverte"
- **1er** prix national de l'Oenotourisme 2009 pour la Route touristique des Vins du Jura
- **6 AOC**
- **4** Appellations géographiques.
- **1936** Arbois, premier aoc de France.
- **1850** Hectares de vignes.
- **200** Exploitations.
- **5** Cépages d'exception.



TOURISME & TERROIRS VINS & GASTRONOMIE

Sources d'informations 2014 :  
Comité Interprofessionnel des Vins du Jura  
Comité Départemental du Jura

# LE VIGNOBLE DU JURA



**vins du Jura**  
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU JURA

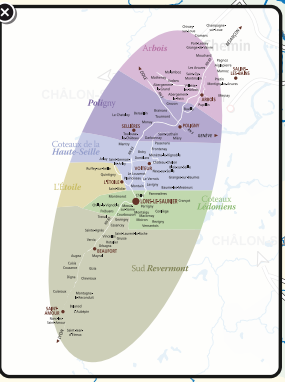
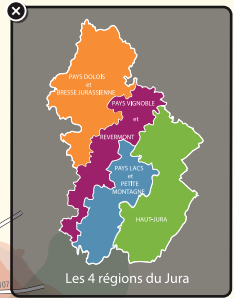
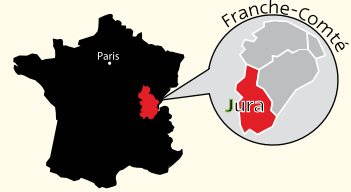


**LES APPELLATIONS d'Origine Protégées "produits"**

- Crémant du Jura
- Macvin du Jura
- Marc du Jura

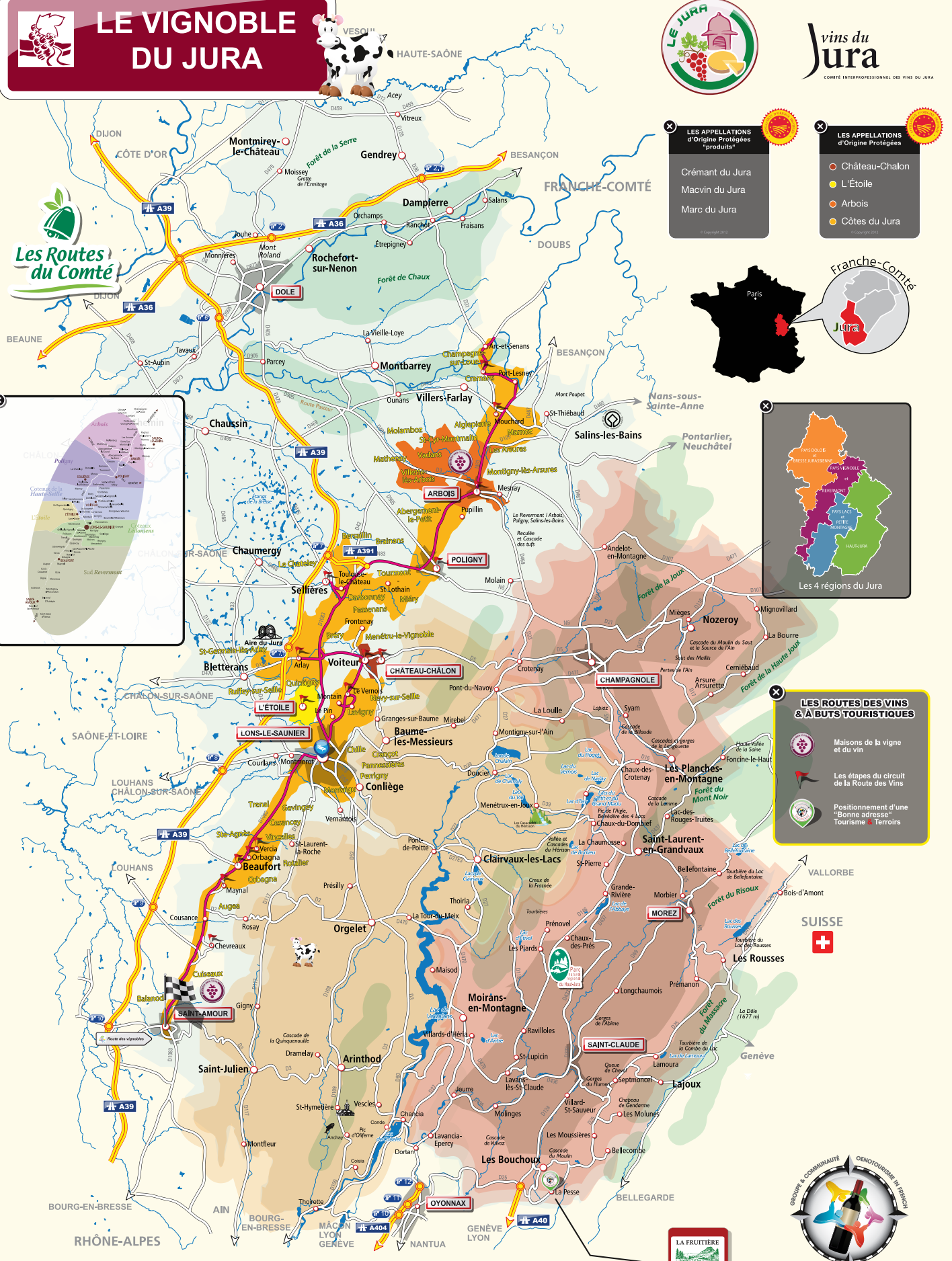
**LES APPELLATIONS d'Origine Protégées**

- Château-Chalon
- L'Étoile
- Arbois
- Côtes du Jura



**LES ROUTES DES VINS & À BUTS TOURISTIQUES**

- Maisons de la vigne et du vin
- Les étapes du circuit de la Route des Vins
- Positionnement d'une "Bonne adresse" Tourisme Terroirs



**Jura**  
Tourisme  
www.jura-tourism.com



**TOURISME & TERROIRS VINS & GASTRONOMIE**  
PROMOTION DES ACTEURS ECONOMIQUES DU TOURISME ET DES TERROIRS FRANÇAIS



## Vignoble du Jura

D'une extraordinaire diversité aromatique et gustative, les vins du Jura sont élaborés à partir de cinq variétés différentes de plants de vigne : Chardonnay, Savagnin, Poulsard ou Ploussard, Trousseau et Pinot noir. Ces cinq cépages s'expriment de façon infiniment nuancée selon la morphologie du relief, le microclimat propre au terroir qui les accueille ou les subtiles alliances qui peuvent être orchestrées entre eux.

**Le Chardonnay**, Bourguignon d'origine mais cultivé dans le Jura depuis le Xe siècle, le Chardonnay est devenu un enfant du pays. Ses grandes facultés d'adaptation en font le cépage le plus répandu. Présent sur des sols calcaires et des terres légères, il donne des vins blancs floraux aux arômes d'agrumes, pêche et fleurs blanches, mais aussi noisette ou amande grillée en association avec le Savagnin.

**Le Savagnin**, Typiquement jurassien, le Savagnin s'épanouit sur les marnes grises du Jura et mûrit lentement. Exigeant et patient, il est le cépage roi pour l'élevage de type oxydatif, ou « sous voile ». Il donne des vins blancs puissants aux arômes complexes : beurre frais, sous-bois, amande, noix, épices... Ouillé, il s'exprime sur des notes minérales de citron et de fleurs blanches.



Crédit photo : Gérard Ion Iulon

**Le Poulsard**, Ce cépage autochtone ancien, également nommé Ploussard, apprécie les terres fortes, marneuse ou argileuses. C'est le second cépage le plus répandu après le Chardonnay. Ses grains à jus blanc et à peau fine donnent des vins rouges friands et gouleyants, aux accents de petits fruits rouges et à l'étonnante robe rubis clair.

**Le Pinot noir**, Souvent utilisé en association pour ses qualités gustatives et de garde, le Pinot noir est également apprécié en monocépage. Implanté depuis le XVe siècle sur des sols graveleux, il arrive souvent le premier à maturité. Il donne des vins rouges à la robe soutenue, avec des notes de sous-bois, de cerise et de fruits sauvages.

**Le Trousseau**, Cépage tardif et exigeant d'origine comtoise, le Trousseau requiert des sols plus légers, graveleux et chauds. Une fois vinifié, il développe des saveurs intenses, poivrées, épicées et des accents de fruits rouges.

### Les Cépages du Jura :

Avant la crise du Phylloxéra au 19<sup>ème</sup> siècle le vignoble jurassien comptait 42 cépages différents, des trésors à tout jamais perdus. Aujourd'hui, 5 d'entre eux sont toujours cultivés pour leur aptitude à s'adapter au climat semi-continentale de la région qui présente des hivers rudes et des pluies printanières importantes : Poulsard, Trousseau, Pinot Noir, Chardonnay, Savagnin.



SAVAGNIN



CHARDONNAY



POULSARD



PINOT NOIR



TROUSSEAU





# Vignoble du Jura

Le vignoble jurassien s'étend du Nord au Sud du département du Jura sur une bande de terre longue de 80 km appelée **Revermont** ou "Bon Pays".

Le plus petit des grands vignobles ... De plaines en plateaux, de lacs en montagnes, le Jura est une terre inépuisable.

Destination de choix pour tous les amateurs de vins, c'est aussi la richesse d'un patrimoine, le savoir-faire et la passion des hommes.

## **Quatre Appellations géographiques :**

### **AOP Arbois, :**

1<sup>ère</sup> AOC (devenues AOP) de France, elle est aussi la première appellation du Jura par son volume de production. Terre de prédilection du Poulsard et du Trousseau. L'Appellation Arbois est la plus ancienne et la plus étendue des quatre AOP géographiques. Son nom viendrait des mots celtés « ar » et « bois » qui signifient « terre fertile ». Renommée pour ses vins rouges lumineux et élégants, elle se décline dans toute la gamme des vins du Jura.

### **AOP Château-Chalon**

Berceau du Vin Jaune, c'est la seule appellation qui lui soit exclusivement consacrée. Depuis 1937, cette AOP produit l'un des plus grands vins du monde. Issu uniquement du cépage Savagnin, le Vin Jaune fait ici cavalier seul. Le nectar à la robe d'or ne dévoile son incomparable caractère qu'après une longue maturation, particulièrement surveillée. La production peut même être interrompue une année si la qualité des raisins n'est pas jugée optimale.

### **AOP L'Etoile**

Son nom en soi est une légende. Il ferait référence à la présence d'innombrables petites étoiles fossiles appelées pentacrines et caractéristiques de son terroir... ou bien à la disposition en étoile des cinq collines qui entourent le village. Cette AOP produit depuis 1937 des vins blancs d'exception, y compris le Vin Jaune et le Vin de Paille. Le cépage Chardonnay y est Roi, seul ou marié au Savagnin.

### **AOP Côtes du Jura**

Appellation la plus étendue du Jura, elle couvre tout le vignoble et cumule une très grande diversité de terroirs. Née en 1937, l'AOP Côtes du Jura est omniprésente du nord au sud du vignoble, sur des terroirs multiples et contrastés. Deuxième AOP jurassienne en matière de production, elle joue avec les cinq cépages présents dans le Jura. Toute la gamme des vins du Jura est représentée, mais les blancs dominent, tranquilles ou effervescents, avec des vins ronds, fruités et généreux.

## **Trois AOP "produits" issues d'une longue tradition : Macvin du Jura, Crémant du Jura et Marc du Jura.**

La première, obtenue en 1991, distingue l'un des plus grands vins de liqueur français : le Macvin du Jura. Blanc la plupart du temps, il peut aussi être rouge ou rosé. Bénéficiant d'une AOP depuis 1995, le Crémant du Jura est un vin effervescent et festif qui est produit sur l'ensemble du vignoble. Dernière AOP en date, l'appellation Marc du Jura encadre la production de l'eau-de-vie de Marc distillé.

© Crédit photo : Jura Tourisme





## Vignoble du Jura

Dans le Jura, c'est le premier bouchon qui saute lorsqu'il y a un événement à fêter. Issu d'une tradition très ancienne de production de vins effervescents, il fait l'objet de toutes les attentions lors de son élaboration.

### *L'Art de la bulle...*

Depuis l'obtention de son AOC en 1995, le Crémant du Jura n'a cessé de voir sa production augmenter. Vin festif par excellence, il accompagne volontiers l'apéritif, les cocktails ou les desserts. Les cinq cépages jurassiens peuvent entrer dans sa composition. Les vigneronns les assemblent de façon originale en fonction de leur inspiration et de leur sensibilité. L'AOP impose que les raisins soient vendangés à la main, transportés dans des caisses percées pour que le jus ne s'oxyde pas, puis pressurés par grappes entières. La méthode d'élaboration remonte à la fin du XVIIIe. Elle consiste à effectuer une seconde fermentation en bouteille, après la première fermentation alcoolique en cuve ou en tonneau.

**Robe :** claire et brillante, traversée de bulles dansantes.

**Bouquet :** notes florales d'aubépine, chèvrefeuille, tilleul, arômes toastés et de fruits à chair blanche.

En bouche : attaque franche et festive grâce aux fines bulles qui charment le palais.

Un équilibre fruité tout en finesse.

**Service :** frappé, entre 5 et 8°C.



### *Voyons la vie en rose...*

Le blanc n'est pas la seule couleur du Crémant du Jura. Dans sa version rosée, il se compose obligatoirement d'au moins 50 % de Poulsard, Trousseau et Pinot noir, en assemblage ou non. Ses arômes rappellent les petits fruits rouges. Parfait à l'apéritif, avec une soupe de fraises au printemps, ou pour accompagner des filets de poisson travaillés avec des épices douces comme le tandoori.



# Vins du Jura

## Vins Blancs

Les blancs ouillés, où le tonneau est complété au fur et à mesure de l'évaporation sont plutôt floraux avec des notes de fruits et généralement mono cépages, essentiellement le Chardonnay. Mais, dans le Jura, les vignerons se plaisent à ne pas toujours ouiller leurs tonneaux et donc à provoquer ce travail oxydatif entre l'air et le vin qui développe ces arômes de noix, de noisettes et d'épices douces.



## Vins Rouges

Plus intenses selon le cépage et l'assemblage, les vins rouges peuvent aller d'une couleur subtile presque rosée pour le Poulsard (cépage typiquement jurassien) jusqu'à une robe soutenue, comme c'est le cas du Pinot noir. Vins de bonne garde, ils évoluent vers des notes de sous-bois, d'humus et de champignon.

## Rosés

Plus originaux les rosés sont fruités de couleur claire.

## Le Vins Jaune

Plus éminent représentant du vignoble jurassien, il est élaboré exclusivement à partir du cépage Savagnin et vieilli en fût de chêne pendant une période de 6 ans et 3 mois minimum. La perméabilité du tonneau laisse évaporer une partie du vin (la « part des anges »). Aucun outillage n'étant permis, le fût reste incomplet et un voile de levure naturelle se forme à la surface du vin, provoquant une lente oxydation qui donnera le "goût de jaune". Embouteillé dans des "clavelins" de 62 cl, il peut se conserver plus d'un siècle ...



## Vins de Paille

Il est élaboré à partir de raisins (savagnin, chardonnay, poulsard) cueillis très mûrs, séchés pendant une durée minimum de six semaines traditionnellement sur un lit de paille. On obtient ainsi une forte concentration en sucre.



## Le Crémant du Jura

Très agréable pour l'apéritif ou le dessert, ce vin pétillant peut être blanc ou rosé.



## Le Macvin du Jura

Issu de jus de raisins non fermentés, auquel on intègre un liers de marc, ce vin de liqueur est vieilli en fûts de chêne au moins 12 mois.



## Le Vignoble du Jura

Typique, rare et accueillant, le vignoble jurassien constitue une destination de premier choix pour tous les amateurs de vins. Mais pas seulement, car si le caractère de ses vins est unique, c'est parce que la terre qui les nourrit l'est aussi.

### Un vignoble exotique

Cascades tropicales (Cascades du Hérisson), canyons vertigineux, grottes féériques, paysages insolites, rivières enchantées, forêts luxuriantes, de **Salins-les-Bains** à **Saint-Amour**, sur près de 80 km, le vignoble se ramifie au gré des villages viticoles et vous dépayse à la découverte des trésors et des hommes qui font la typicité de ce territoire..

### Un vignoble pour les curieux

Jalonnée de villages pittoresques, le vignoble du Jura s'apparente à un musée à ciel ouvert. Au fil des monuments historiques, la visite s'organise.

Châteaux, abbayes, villages vigneron et leur clocher comtois, maisons à pas de moineaux, lavoirs et sources en pierre... rendent hommage à l'architecture typique de la région.

Mais aussi la découverte de la faune et de la flore, les champignons (**Morilles, Cèpes, pieds de mouton...**) on ne s'ennuie pas dans le Jura...

## Un dépaysement total ...

### Une route pour les gourmands

**Fromagers, restaurateurs, producteurs locaux**, tous partenaires de la destination, sont d'excellents interlocuteurs pour découvrir les meilleurs accords avec les vins du Jura : **Comté, Morbier, Mont d'Or, viandes fumés, chocolats, etc.**

Les meilleures adresses sont **les Fruitières** où sont affinés les comtés et où vous trouverez des produits de grande qualité gustative.



© Copyright 2010 - Tourisme & Terroirs



© Copyright 2012 - DE LAGUICHE





# Oenotourisme dans le Jura

## Arbois : cité de pasteur et des vins du jura

Bienvenue dans la capitale franc-comtoise des vins et du goût ! Ville d'enfance de Pasteur, **Arbois** est une Cité où il fait bon vivre. Cette petite Cité Comtoise de Caractère est classée Site Remarquable du Goût. **1er vignoble de France à obtenir une AOC**, Arbois offre dégustations, visites de caves et spécialités gastronomiques à découvrir dans de nombreux restaurants de la ville. Les caractéristiques du Vignoble du Jura sont décrites et expliquées dans les salles du **Musée de la Vigne et du Vin du Jura au Château Pécaud à Arbois**.

## Hommage à Louis Pasteur

A **Arbois**, ne manquez pas de visiter "La Maison Familiale de Louis Pasteur", véritable lieu de mémoire, cette maison permet aux visiteurs de pénétrer dans l'intimité de la jeunesse du savant, durant laquelle il travailla notamment sur la vinification ...



## POLIGNY : Capitale du comté

Dominé par le rocher de **la Croix-du-Dan**, **Poligny**, ancien Bastion des Comtes de Bourgogne possède un riche patrimoine architectural tel le **Château de Grimont**, témoin de l'incroyable histoire de la ville. Des quartiers vigneron, on observe **la Croix du Dan et son rocher des Légendes**. Ne manquez pas de vous arrêter chez l'un des **nombreux affineurs de Comté** de la ville et passez déguster les vins du Jura chez un **vigneron indépendant** ou à **la fruitière vinicole de Poligny** (Le Caveau des Jacobins) qui s'est installée depuis 1905 dans une ancienne chapelle ... Un lieu inattendu à découvrir !



© Copyright 2014 - Fruitière LA PESSE

## COTEAUX DE LA HAUTE-SEILLE : sentinelle d'un vignoble éclatant

Dans ce territoire d'exception, qui doit son nom à **la rivière de la Seille** qui serpente au milieu des vignes, vous découvrirez la diversité, l'originalité et la qualité de ses crus dans des paysages à couper le souffle. L'appellation **Château-Châlon, le Vin Jaune, le Vin de Paille, le Crémant et le Macvin du Jura** sont à déguster pour votre plus grand plaisir. La plus belle façon de découvrir le patrimoine naturel et culturel du territoire (reculées, églises, abbayes, grottes, maisons vigneronnes) restent les activités de pleine nature : à pied, à cheval ou à vélo, partez à la découverte des trésors cachés des **Coteaux de la Haute-Seille** comme les imposantes reculées de **Blois-sur-Seille ou de Baume-les-Messieurs, inscrites au réseau européen Natura 2000 ou encore deux des Plus Beaux Villages de France : Baume-les-Messieurs et son abbaye impériale et Château Châlon** dressé sur son éperon rocheux.



# Oenotourisme dans le Jura

## **L'étoile :**

Ce village signe l'une des 4 AOC géographiques des vins du Jura. Son nom serait issu de la forme des 5 collines l'entourant ou des étoffes fossiles que recèlent ses vignes. Vignes plantées principalement de Chardonnay mais aussi de Savagnin et de Poulsard.

## **Côteaux Lédoniens :**

Lons-le-Saunier, Préfecture du département du Jura et ville thermale de renom, est au coeur du Vignoble Jurassien. Cette ville de 20 000 habitants est entourée de vignes et de villages vigneron (Conliège, Perrigny, Vernantois, Chilly-le-Vignoble ... ) ou l'on retrouve un savoir-faire incomparable.

En effet, avant la crise du Phylloxéra, le vignoble jurassien comptait 20 000 hectares de vignes contre 1 850 aujourd'hui, si la quantité est aujourd'hui moindre, les gestes des vignerons sont restés toujours aussi précis et donne un vin d'une qualité exemplaire.

## **Sud Revermont : les côteaux viticoles du sud-revermont**

Le Sud Revermont a toujours été propice à la culture de la vigne, ce territoire se trouve au pied des premiers contreforts des Montagnes du Jura offrant là aussi des reculées majestueuses. Ce territoire agricole, fait de paysages parcellaires souvent entremêlés de vergers et de pâtures, est parsemé de villages typiques du vignoble comme Gevingey, Cesancey, Saint-Laurent-la-Roche, Beaufort ou encore Maynal ... Le Vignoble du Jura se termine à Saint-Amour, petite ville du Sud Revermont et porte d'entrée de la Petite-Montagne jurassienne, très appréciée pour la beauté de son patrimoine et ses influences méridionales.

Les plaisirs de la montagne s'offrent à vous : à pied, à vélo, à VTT, en ski de fond, en raquettes, ou dans les stations de ski, découvrez un paysage montagneux d'exception. Préparez votre séjour montagnard sur le site...





# Oenotourisme dans le Jura

## Le Jura

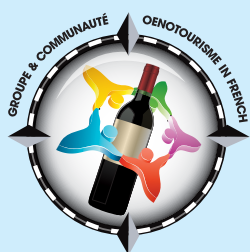
Paysages colorés, patrimoine enivrant, nature pétillante, gastronomie d'exception ... en font **une Destination touristique européenne d'excellence** ...



... SUR LA ROUTE TOURISTIQUE  
DES VINS DU JURA

Portée par le Comité Interprofessionnel des vins du Jura, la **Route touristique des vins du Jura a été récompensée en 2008 d'un label européen d'excellence**, pour la qualité de son patrimoine identitaire local (gastronomie, artisanat, savoirfaire viticole, bâti, etc.)

En 2009, une nouvelle récompense vient confirmer la qualité de cette route touristique : **Le 1er prix national de l'oenotourisme, catégorie "Mise en réseau"**.



TOURISME & TERROIRS  
VINS & GASTRONOMIE

Notre Guide **"TOURISME & TERROIRS, VINS & GASTRONOMIE"** annonce Le Jura comme la région viticole la plus dynamique (Nous mettons en avant la qualité d'accueil et la diversité des produits du terroir). Nous convions fortement les amoureux de la nature, les fins gourmets et les amateurs de Grands Vins à aller se promener dans ce paradis des gourmets...



En février 2012, le Vignoble du Jura a obtenu le "label" "Vignobles et Découvertes" décernée par les ministères du tourisme et de l'agriculture. **Certe un oubli de la part de ces fonctionnaires qui ne doivent pas se rendre souvent dans cette magnifique région. Une centaine d'acteurs du Vignoble (hébergeurs, restaurateurs, sites touristiques, offices ...) s'est vu attribuer cette "marque" comme par enchantement.** Ainsi la Route Touristiques des Vins fait progressivement place à la destination Vignoble du Jura.



[www.jura-vins.com](http://www.jura-vins.com)



[www.jura-tourism.com](http://www.jura-tourism.com)



# Oenotourisme dans le Jura

## Une escapade nature

Avec d'importants reliefs et des panoramas de carte postale, **la Route touristique des vins du Jura** devient un terrain de jeu idéal pour les aventuriers intrépides, amateurs de **randonnées pédestres, équestres ou VTT** ou pour les baroudeurs prêts à **survoler les vignes en montgolfière ou planeurs**.

Pour se ressourcer, des chambres de haut standing dans des maisons d'exception, des vieux manoirs entourés de parcs, près de 80 établissements, partenaires de la destination, offrent une halte calme dans des lieux décorés avec goût.

D'**Arbois** au **Sud Revermont**, en passant par **Poligny, l'Étoile, les Côteaux Lédoniens et de la Haute-Seille** ... sur près de 80 km, le Vignoble du Jura part à la rencontre de paysages extraordinaires, au contact de professionnels accueillants qui vous feront déguster **les 6 AOC Vins du Jura : Crémant, Macvin, Côtes du Jura, Château-Chalon, l'Étoile et l'Arbois**. Du Nord au Sud du Vignoble, le terroir va vous séduire, laissant constamment la porte ouverte à de surprenantes découvertes.



© Crédit photo - Philippe Bruniaux



© Crédit photo - Xavier Servolle



## Oenotourisme dans le Jura

### La Percée du Vin Jaune : événement majeur à ne pas manquer

Chaque premier week-end de février, les vigneronns jurassiens mettent en perce le premier fût du nouveau millésime de **Vin Jaune**, créant ainsi **le premier rassemblement vitivinicole de France**, la Percée du Vin Jaune.



© CREDIT PHOTO xavier servolle



# Vins du Jura

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU JURA

Au programme du samedi : **dégustations de vins du Jura caveaux, concours de cuisine au Vin Jaune, vente aux enchères de vieux millésimes et soirée de gala**. Le dimanche matin, **une procession de vigneronns dépose le fût de Vin Jaune dans l'église** pour la bénédiction puis le cortège défile dans les rues avant de rejoindre le lieu de mise en perce. Le parrain de la Percée libère alors le précieux nectar de son écrin de chêne et **les milliers de personnes rassemblées lèvent leur verre pour déguster le nouveau millésime ...**

[www.jura-vins.com](http://www.jura-vins.com)

[www.jura-tourism.com](http://www.jura-tourism.com)



## **Comité Interprofessionnel des Vins du Jura la Route Touristique des Vins du Jura**

Château Pécauld - BP 41 39600 ARBOIS

Tél : 04 84 66 26 14

E-mail : [civj@jura-vins.com](mailto:civj@jura-vins.com)

ou [laroutedesvinsdujura@jura-vins.com](mailto:laroutedesvinsdujura@jura-vins.com)

Site Web : [www.jura-vins.com](http://www.jura-vins.com)

ou [www.laroutedesvinsduJura.com](http://www.laroutedesvinsduJura.com)



## **Comité Départemental du Tourisme du Jura**

8 rue Louis Rousseau- 80458

39006 LONS LE SAUNIER

Tél : 03 84 87 08 77

Contact : [cdt@jura-tourism.com](mailto:cdt@jura-tourism.com)

Site Web : [www.jura-tourism.com](http://www.jura-tourism.com)



## **Comité Régional du Tourisme de Franche-Comté**

la aly - 4 Rue Gabriel Plançon

25044 Besançon Cedex

Tél. 0 810 10 11 13

mail : [info@franche-comte.org](mailto:info@franche-comte.org)

site web : [www.franche-comte.org](http://www.franche-comte.org)



## **Office de Tourisme d'Arbois**

17 Rue de l'Hôtel de Ville - 39600 ARBOIS

Tél. 03 84 66 55 50

mail : [otsi@arbois.com](mailto:otsi@arbois.com)

site web : [www.arbois.com](http://www.arbois.com)



## **Office de Tourisme des Côteaux de la Haute Seille**

1 Place de la Mairie - 39210 VOITEUR

Tél. 03 84 44 62 47

mail : [infos@hauteseille.com](mailto:infos@hauteseille.com)



## **Office de Tourisme du Pays de St Amour**

17 place d'Armes - 39160 SAINT-AMOUR

Tél. 03 84 48 82 47

mail : [accueil@paysdesaintamour.tr](mailto:accueil@paysdesaintamour.tr)

site web : [www.paysdesaintamour.tr](http://www.paysdesaintamour.tr)



## **Office de Tourisme de Salins Les Bains**

Place des Salins

39110 SALINS LES BAINS

Tél. 03 84 73 01 34

mail : [contact@salins-les-bains](mailto:contact@salins-les-bains)

site web : [www.salins-les-bains.com](http://www.salins-les-bains.com)



## **Office de Tourisme de Poligny**

20 place des déportés - 39800 Poligny

Tél. 03 84 37 24 21

mail : [tourisme.poligny@wanadoo.tr](mailto:tourisme.poligny@wanadoo.tr)

site web : [www.ville-poligny.fr](http://www.ville-poligny.fr)



## **Office de Tourisme de Lons-Le-Saunier**

Place du 11 novembre

39000 Lons-le-Saunier

Tél. 03 84 24 65 01

mail :

[tourisme.acceuil@ot-lons-lesaunier.com](mailto:tourisme.acceuil@ot-lons-lesaunier.com)

site web : [www.ot-lons-le-saunier.com](http://www.ot-lons-le-saunier.com)



Nous remercions toutes les identités qui ont contribué ou ouvert leurs portes à notre projet... Particulièrement au **Comité Interprofessionnel des Vins du Jura... et au Comité Départemental du Tourisme du Jura.**

Ils auront été à la hauteur, les viticulteurs et acteurs du tourisme jurassiens peuvent être fiers de ces associations qui jouent le jeu... Bravo, Persévérez en ce sens...