

**ju  
ra** ATTRACTIVITÉ  
TOURISME &

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

**ZOOM SUR LA FILIERE  
ŒNOTOURISME DU JURA**

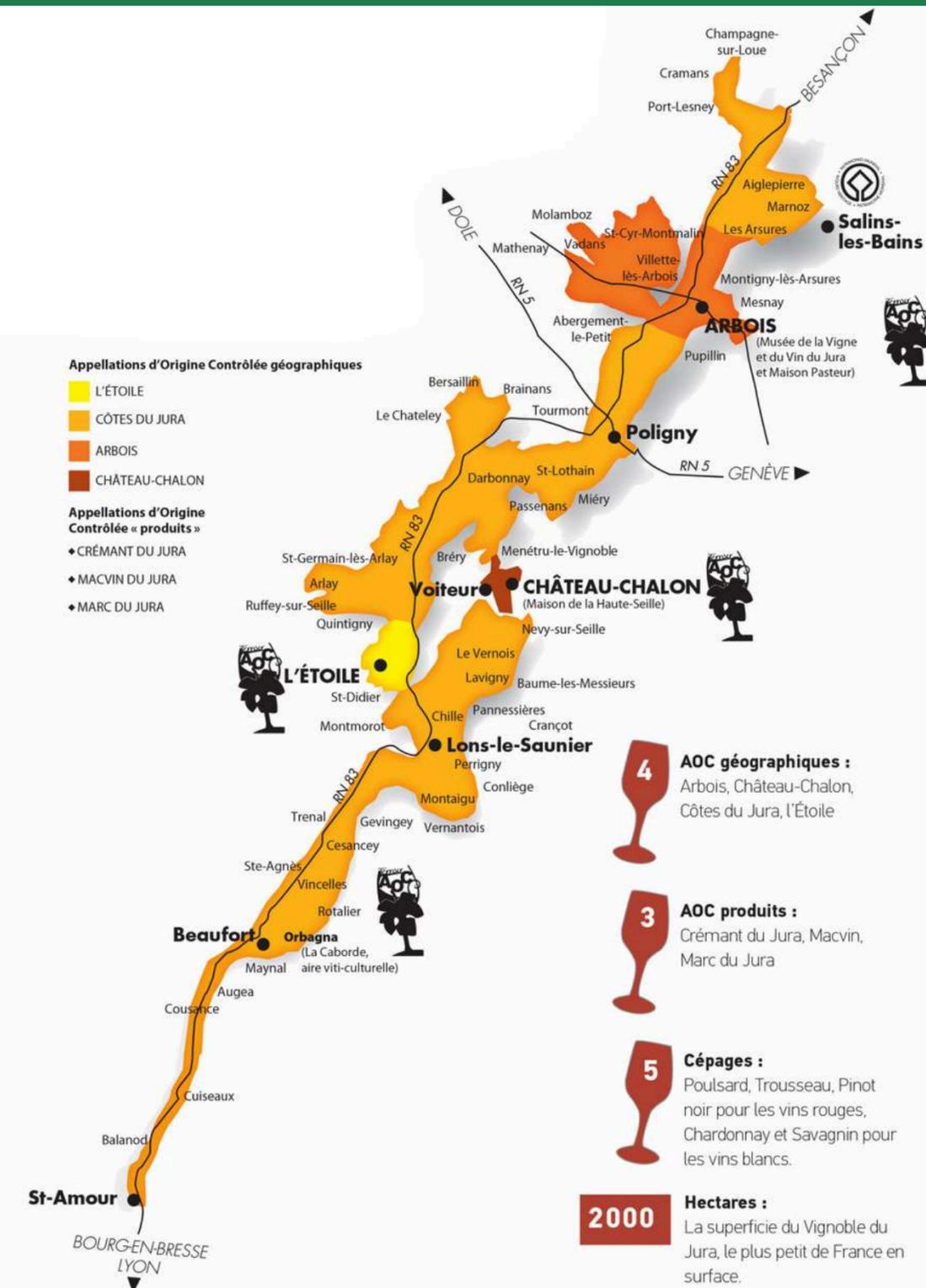
**2024 - 2025**

# La **DESTINATION**

# VIGNOBLE DU JURA

Marque déposée

[www.vignoble-jura.fr](http://www.vignoble-jura.fr)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# Composition du **COLLECTIF ŒNOTOURISME JURA**



vignobles & découvertes



# 145 LABELLISÉS VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES

DONT :



40 domaines viticoles

3 évènements

22 restaurants

13 sites de visites

14 prestataires d'activités

46 hébergements

2 agences réceptives

5 offices de tourisme



## **OBJECTIFS** du collectif



Renforcer  
l'attractivité  
touristique du  
vignoble  
jurassien



Favoriser la  
mobilité et  
l'itinérance  
au sein du  
vignoble



Augmenter les  
retombées  
économiques  
sur le territoire



Allonger la  
durée de séjour  
dans le  
vignoble

# DES INVESTISSEMENTS FORTS DU SECTEUR PRIVÉ



- **Domaine de la Pinte** : Investissements au domaine avec la mise en place d'audioguides, l'ouverture du restaurant, et la création d'un espace séminaire.
- **Domaine Rolet** : Organisation de nombreuses animations œnotouristiques.
- **Restaurant Le Grapiot** : Transmission à de nouveaux propriétaires avec l'ajout d'un bar à vin, de soirées à thème, et d'autres initiatives.
- **Closerie des Capucines** : Travaux dans la cave.
- **Chambre du Parc à Monnières** : Animations œnotouristiques incluant des dégustations de vins du Jura.
- **Fruitière Vinicole de Pupillin** : Ouverture du bar éphémère Le Plouss'bar.
- **Domaine Villet** : Mise en place d'activités œnotouristiques.
- **Domaine Maire** : Réflexion en cours pour renforcer son offre œnotouristique.

**Et bien d'autres initiatives ...**

# **LE COLLECTIF OENO : DES ACTIONS CONCRÈTES POUR DYNAMISER LA FILIÈRE ŒNOTOURISME.**

- 1. LES ANIMATIONS DU RÉSEAU VIGNOBLES & DÉCOUVERTES**
- 2. GROS PLAN SUR LES ACTIONS DE DÉVELOPPEMENT**
- 3. GROS PLAN SUR LES ACTIONS DE PROMOTION /  
COMMUNICATION**

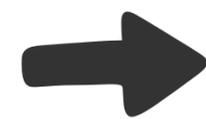


**ENGAGEMENT AU SEIN DE LA FÉDÉRATION  
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES ET  
PARTICIPATION À SES ACTIONS**

**COMMISSION  
ÉVOLUTION DU LABEL**

**COMMISSION  
ANIMATION**

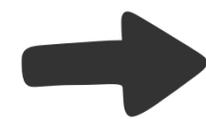
# GROS PLAN SUR LES ANIMATIONS DU RÉSEAU V&D



## Les audits V&D



31 audits réalisés dont 20 renouvellements & 11 labellisations.



## Accompagnement des porteurs de projet



## Diffusion d'une newsletter

4 Newsletters envoyées au début de chaque saison.



## LES CEPS D'OR 2024



## LES FORMATIONS

6 formations ont eu lieu :

2 formations : « Connaissance des vins ».

3 formations : « Vocabulaire en anglais ».

1 formation : « Accords mets et vins ».



# 2 JOURNÉES CONSACRÉES AUX LABELLISÉS V&D EN ALSACE

**MERCREDI 13 & JEUDI 14  
NOVEMBRE 2024**

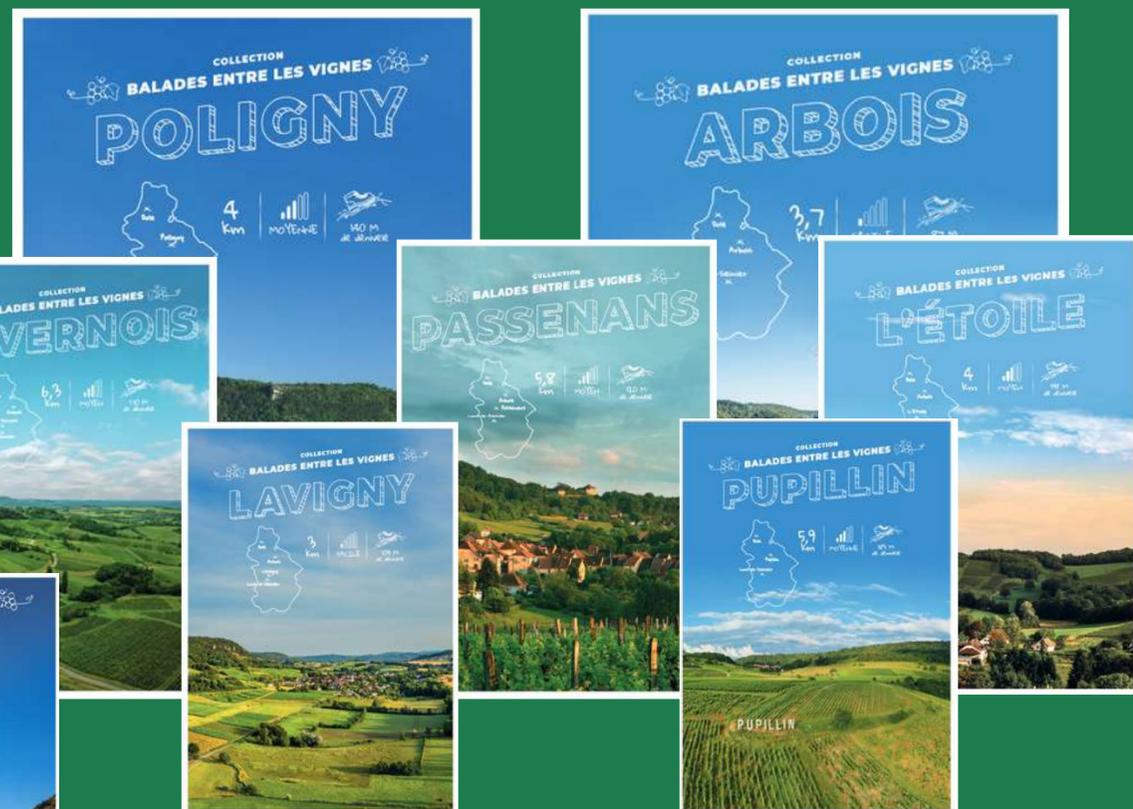
- D** Repas immersif à la Maison Zeyssof
- 2** Expérience “Les sens en folie” au Domaine Specht
- 3** Rencontre avec l’ADT Alsace & l’équipe de l’OT de Kaysersberg



# GROS PLAN SUR LES ACTIONS DE DÉVELOPPEMENT

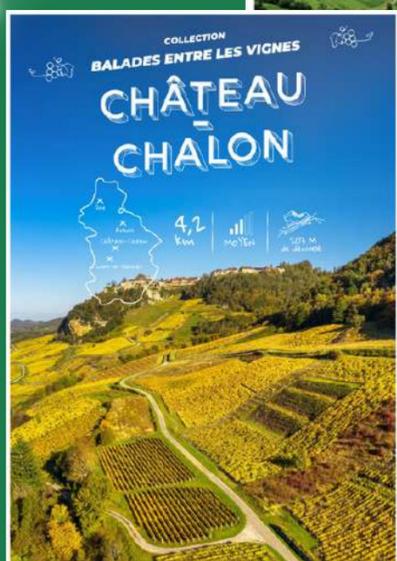
## BALADE ENTRE LES VIGNES

## LES CITÉS DES VINS DU JURA



Maison de la Haute-Seille - CHÂTEAU-CHALON

← Focus  
2025



← Nouveautés 2025



La Caborde - ORBAGNA



Château Pécauld - ARBOIS

# DIGITAL : SE FAIRE CONNAÎTRE À L'EXTÉRIEUR



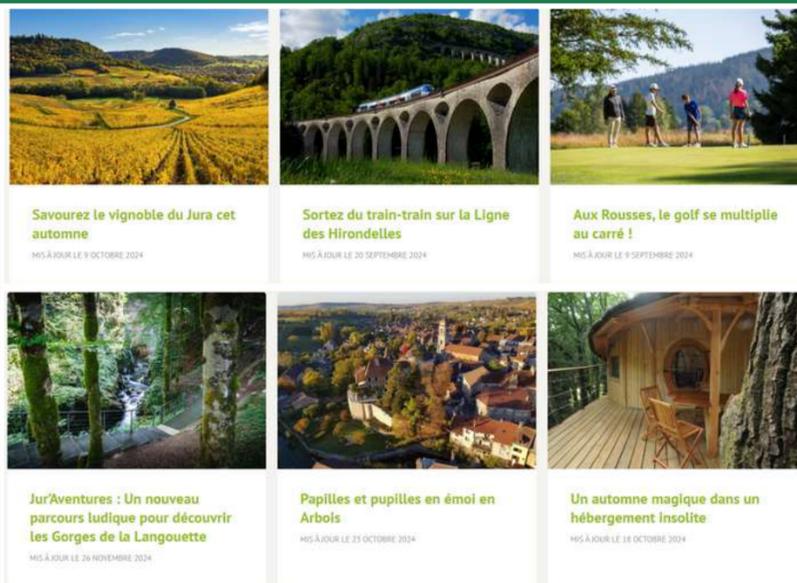
## Agenda des événements

Site Internet de Jura Tourisme → 3 Millions Visites

PAGES OENO → Visites 51 201 Taux d'engagement 65.96%



## Actus & Coup de Coeur



# PROGRAMMATION DE SÉJOURS



3 / 20

Partez à la découverte du vignoble du Jura, de ses villages de caractère : Baume-les-Messieurs, Château-Chalon, deux des Plus Beaux Villages de France et initiez-vous à la dégustation de vins d'exception. Lors de ce parcours d'épicurien, vous apprécierez toutes les spécialités et saveurs jurassiennes, qu'elles soient à déguster ou à contempler. Votre hôtel Logis, dominant un vaste parc entre vignobles et pâturages, sera la halte rêvée pour vous ressourcer et savourer l'art de vivre jurassien sans modération !

## Les + du séjour

- La beauté et la singularité des villages et des paysages : vignes à flanc de coteaux, spectaculaires reculées qui marquent le caractère des vins du Jura.
- Les saveurs du terroir jurassien alliées aux plaisirs de la table.
- Le cadre de l'hôtel, entouré de verdure et sa vue magnifique sur la nature environnante.

À partir de **230€** par personne (base 2 personnes)

[DEMANDE DE RÉSERVATION](#)



## ESCAPADE GASTRONOMIQUE À ARBOIS

Durée : 3 jours / 2 nuits

À partir de **381 €** par personne (base 2 personnes)



## FLÂNERIE GOURMANDE DANS LE VIGNOBLE DU JURA

Durée : 3 jours / 2 nuits

À partir de **230 €** par personne (base 2 personnes)



## DÉCOUVERTE DES PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE DU JURA

Durée : 3 jours / 2 nuits

À partir de **158 €** par personne (base 2 personnes par chambre)

LOGIS  
HOTELS



## VINS ET GASTRONOMIE DANS LE JURA

Durée : 3 jours / 2 nuits

À partir de **324 €** par personne (base 2 personnes par chambre)

**4 séjours vitrines commercialisés via le site de Jura Tourisme Place de marché Jura**

# GROS PLAN SUR LES ACTIONS DE PROMOTION/COMMUNICATION

## Réseaux Sociaux

 Jura Tourisme

 Vins du Jura

 Vignobles & Découvertes

## Campagne d'Influence

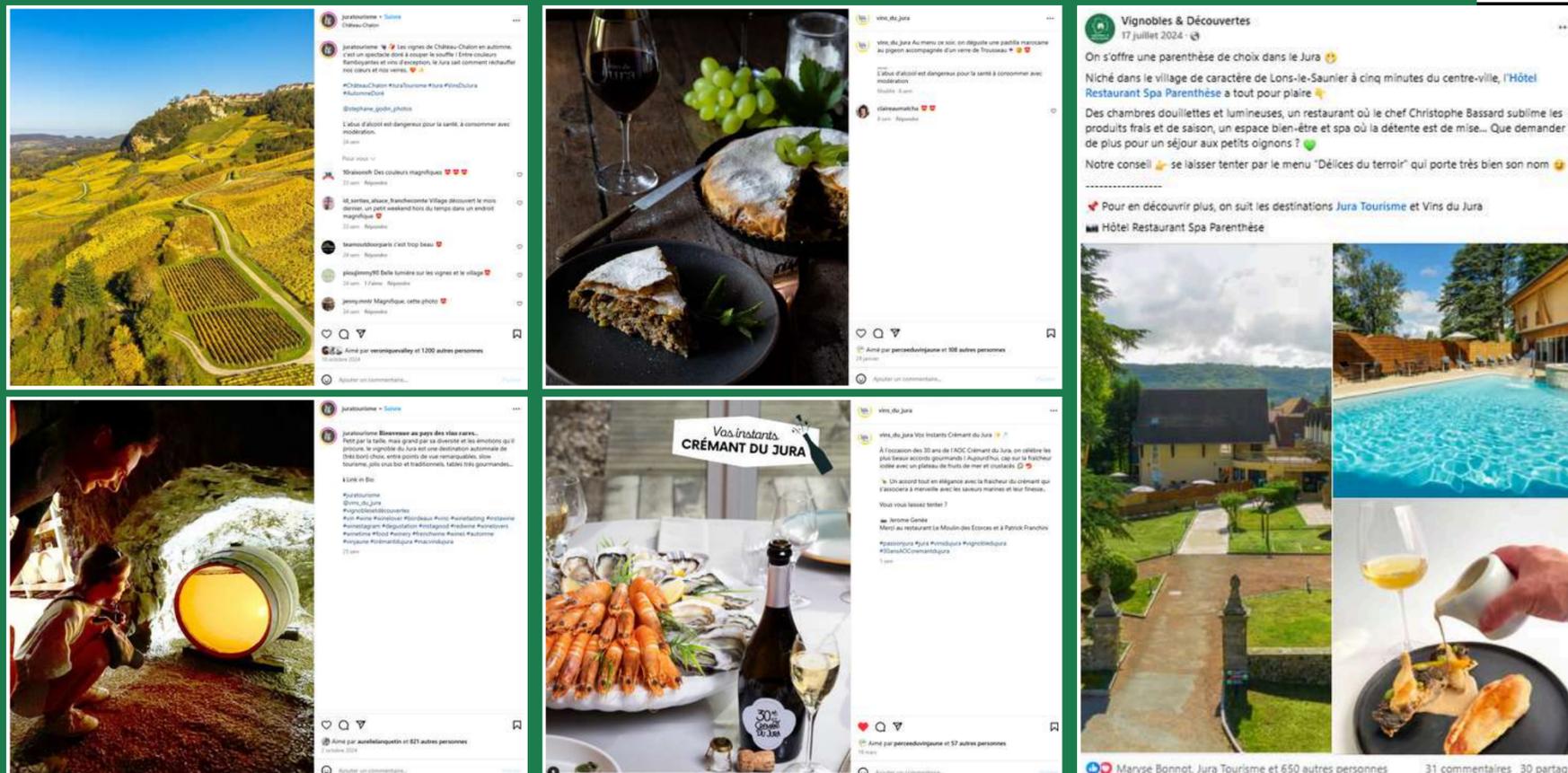


**29 AVRIL → 4 MAI 2024**

 **67 STORY ET 4 RÉELS**  
**2 444 982 vues**

 **55 K likes**

 **3.34 % engagement**







# CAMPAGNE DE COMMUNICATION AUTOMNE 2024

**DBM DIJON BEAUNE MAGAZINE**

+ JEUX-CONCOURS AVEC UN WEEK-END  
"FLÂNERIE GOURMANDE DANS LE  
VIGNOBLE DU JURA"

+ COMMUNIQUÉ DE PRESSE

+ SOCIAL ADS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX DE  
JURA TOURISME



### Accords de fête(s)

Sur à peine 2 000 hectares, le vignoble jurassien compte une belle diversité : quatre AOC géographiques (Arbois, Côtes du Jura, L'Étoile, Château-Chalon), trois AOC produits (Macvin du Jura, Crémant du Jura et Marc du Jura) et cinq cépages (chardonnay et savagnin en blanc, poulsard, trousseau et pinot noir en rouge). Les vins du Jura sont ainsi d'excellents compagnons de table en période de fêtes. Voici quelques accords pour en avoir le palais mit.

- **AVEC UN CRÉMANT DU JURA.** Un crémant blanc demi-sec, à la texture assez riche, jouera sur les mêmes notes que des bouchées à base de truffe fumée. Un crémant rosé brut, moins riche en sucre, ira bien en fin de repas, sur un fondant au chocolat.
- **AVEC UN VIN JAUNE.** Un comté arrivé à la maturité idéale, autour de 24 mois. En plat chaud, une croûte aux morilles s'impose.
- **AVEC UN MACVIN.** Servi frais à l'apéritif, avec des gougères.
- **AVEC UN VIN DE PAILLE.** À vin de caractère, fromage de caractère : un bleu de Gex à la pâte encroûtée, associé à la texture du vin de paille, c'est le must.



La culture bio dans le vignoble du Jura représente plus de 30 % de la surface viticole. La grande majorité des exploitants jurassiens ont des pratiques raisonnées, respectueuses de l'environnement, et nombre d'entre eux affichent un label garantissant leur engagement.

**Le domaine de la Pinte à Arbois.** Notamment (Cep d'or Trousseau 2024 récompensant la meilleure prestation éco-céno du Jura), propose de passer une journée personnalisée sur les traces de Pierre Martin, le célèbre entrepreneur dijonnais qui a converti son exploitation en bio dès 1999, avant de passer à la bio-dynamie. Cette expérience comprend une visite guidée du domaine, une dégustation des vins du domaine, un repas sur mesure et un parcours commenté dans le vignoble. Au **domaine Rette**, toujours à Arbois, faites une passionnante randonnée bio-œnologique, avant de terminer par une visite des caves et une dégustation.

Enfin, le Jura regorge d'hôtels, de gîtes et de maisons d'hôtes de charme, et chaque ville ou village viticole possède au moins une table faisant honneur aux meilleurs flacons du pays. Parmi les bonnes adresses qui savent le mieux marier cuisine de terroir et vins du Jura, on retiendra **Le Castel Damandre** aux Planches-près-Arbois (Cep d'or Poulsard 2024 récompensant la meilleure prestation œnogastronomique du Jura), une table de haut vol dotée d'une carte de vins du Jura exceptionnelle, ou encore **La Finette** à Arbois (Cep d'or d'honneur 2024 du Jura), une taverne qui avait déjà tout compris de l'œnotourisme lors de son ouverture en 1961. Sans oublier **Chez Janine**, à Ney-sur-Seille, un bistrot de village à l'ambiance vivicole, ni le **Domaine du Revermont** à Passenans, qui propose un menu de 7 plats accompagnés de 7 vins du Jura différents. Inoubliable!



**PARUTION : OCTOBRE/NOVEMBRE 2024**

**NOMBRE D'EXEMPLAIRES DIFFUSÉS : 10 000 EXEMPLAIRES /**

**130 000 LECTEURS**

**DIFFUSION : CÔTE D'OR**

Reportage  
photo par  
**UPDRONE**  
www.updrone.fr

**2024**



# ÉDITIONS PRINT

## MAG #JURA N°7

2024



 37 500 exemplaires

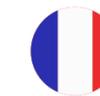
 7 000 exemplaires

 5 500 exemplaires

## MAG #JURA N°8

2025



 40 000 exemplaires 

 6 000 exemplaires

 5 000 exemplaires



# GUIDE DU VIGNOBLE

**Vignoble du Jura**  
**LE GUIDE**

*Découvrir*      *Profiter*      *Savouner*

FR [WWW.VIGNOBLE-JURA.FR](http://WWW.VIGNOBLE-JURA.FR)

**Jura** FOUNDATEUR

**vins du Jura**  
CRUVEE  
DES VINS DU JURA

**vignobles & découvertes**

**2025 / 2026**



**25 000 exemplaires**



**5 000 exemplaires**

**Jura, un vignoble à fort caractère!**  
*Région viticole aussi dynamique qu'originale, le vignoble du Jura est à la fois étonnant, séduisant et attachant... voilà pourquoi!*

**Une histoire prestigieuse et un riche patrimoine**  
Connu depuis le Moyen Âge, s'imposant à la table des rois et des papes, le vignoble jurassien sait tenir son rang. Désormais omniprésent sur les tables de l'étranger de France et du monde, il intègre le répertoire culinaire de nombreux chefs. Le plus ambassadeur ? Le prestigieux **Vin Jaune de Château-Chalon**. Cet «*crû jaure*», élevé sous voûte, potence 6 ans et 3 mois en cave, avant d'être mis en bouteille dans une bouteille (50 cl). Un vin de garde exceptionnel, considéré comme l'un des plus grands vins du monde.

**Une variété unique de vins**  
Avec 7 AOC et 5 cépages, une telle diversité de vins pour un si petit vignoble (80 km de long) est unique en France! La variété des vins du Jura est telle qu'elle permet au sommelier de proposer un repas composé d'accords mets et vins jurassiens. Du rouge léger au plus profond du blanc au Vin de Paille, du vin Jaune de Château-Chalon, chaque cru peut accompagner un plat de l'entrée au dessert.

**Un vignoble à taille humaine**  
Dans le Jura, parallèlement à quelques importants domaines, les petites exploitations familiales dominent : une originalité par rapport à la majorité du secteur viticole français. Passionnés, à l'image des jurassiens dans leur ensemble, les producteurs sont proches de leurs clients : accessibles, ils échangeront volontiers sur leur métier et leurs crus. À l'origine des **vignerons labellisés Vignobles & Découvertes** qui s'engagent à vous accueillir et à partager leur amour du Jura et de ses vins.

**Des paysages remarquables et une géologie singulière**  
Véritables marqueurs de vignes, les vignobles jurassiens bénéficient d'une grande richesse de sols, de sous-sols et de paysages. Le Rhodanien, zone géologiquement orientée vers l'ouest, qui s'étend de Courau à Mouchard entre la plaine et le moraine, est la bande de territoire géologique qui passe la vignes. **Rocailleuses, buttes, pentes et falles s'y succèdent** pour constituer une sorte d'échiquier viticole, favorisant la naissance de crus à l'appellation marquée.

**Un esprit collectif**  
Issu des traditions à Comté, les traditions viticoles se sont développées dans le Jura sur le modèle coopératif. Du même, l'industrialisation de ce secteur a permis, permettant d'apporter sans cesse aux viticulteurs traditionnels, à partir de Courau à Mouchard entre la plaine et le moraine, est la bande de territoire géologique qui passe la vignes. **Rocailleuses, buttes, pentes et falles s'y succèdent** pour constituer une sorte d'échiquier viticole, favorisant la naissance de crus à l'appellation marquée.

**De hautes valeurs environnementales**  
Le naturel des vins du Jura est une des plus importantes valeurs pour lequel il a été représenté par le logo **50 N de la surface viticole**. Le soin des vignobles du Jura, le respect de la Vierge, les techniques de production plus de 10 ans, et restent une croquis de vignobles. Le guide marque des vignobles jurassiens avec des pratiques raisonnées, respectueuses de l'environnement et du bien-être de tous les intervenants garantissant leur engagement. (Terroir, Vins, Vignobles, Découvertes, Vignerons, AOC, Cruvee, etc.) Certains vignobles proposent des visites à vélo ou à pied.

**Chambres avec tables d'hôte**  
**L'EAU VIVE** **VERGÉ**  
38000 VIL. SOMMETTE  
03 84 25 35 35 - 06 77 81 83 43  
[www.l'eau-vive.fr](http://www.l'eau-vive.fr)

**Restaurants**  
**RESTAURANT PHILIPPE BOUVAUD**  
110, Grande rue 39000 SAINTE-VALLE  
03 84 44 73 65  
[www.restaurantphilippebouvaud.com](http://www.restaurantphilippebouvaud.com)

**Restaurants**  
**LA CABORDE**  
10010 JONVILLE  
**CHATEAU DE CHEVREUX**  
11, Rue de la Chapelle 39000 CHEVREUX  
03 84 25 35 35 - 06 77 81 83 43  
[www.chateauchevreux.com](http://www.chateauchevreux.com)

**Restaurants**  
**CHAMP DIVIN** **AB**  
24, Rue de la Chapelle 39000 CHEVREUX  
03 84 25 35 35 - 06 77 81 83 43  
[www.champdivin.com](http://www.champdivin.com)

**Restaurants**  
**HÔTEL RESTAURANT DU COMMERCE** **\*\*\***  
Place de la Chapelle 39000 CHEVREUX  
03 84 48 25 65  
[www.hotelcommerce-restaurant.com](http://www.hotelcommerce-restaurant.com)

**Restaurants**  
**FROMAGERIE PLANET - HURBYE**  
7, Rue de la Chapelle 39000 CHEVREUX  
03 84 25 35 35 - 06 77 81 83 43  
[www.fromagerieplanet.com](http://www.fromagerieplanet.com)

# INTÉGRATION DE L'OFFRE DU JURA AUPRÈS DES GUIDES & PRESTATAIRES D'ACTIVITÉS BOURGIGNONS

MERCREDI 04 & JEUDI 05 DÉCEMBRE 2024



ANIMATION



SPONSORS



LA PERCÉE DU VIN JAUNE

VENTE  
AUX ENCHÈRES



# FOIRE DE LIBRAMONT

26 AU 29 JUILLET 2024

**LIBRAMONT** lec  
VOS ÉVÉNEMENTS AU COEUR DE LA NATURE



1ère participation au

# SALON DE L'AGRICULTURE À PARIS

21 FÉVRIER AU 01 MARS 2025



# LES TOURNÉES DÉGUSTATION DU CIVJ

12 DATES SUR 8 SITES TOURISTIQUES

Environ 1 222 dégustations.



# LE WEEK-END GOURMAND DU CHAT PERCHÉ

27, 28 ET 29 SEPTEMBRE 2024



Environ 828 dégustations sur les deux jours.



# ACTEURS DE L'OENOTOURISME, FAITES ENTENDRE VOS IDÉES ET VOS PROJETS AU SEIN DU COLLECTIF !



lucile.bassard@jura-tourism.com



06 40 87 54 68

