

BILAN

LES
**CEPS
D'OR**
JURA

LES TROPHÉES DE L'OENOTOURISME JURASSIEN 2025



**Ju
ra**
TOURISME & ATTRACTIVITÉ



vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA



CHIFFRES CLÉS

2ÈME édition des Trophées

 **103** participants
(labellisés, élus du territoire, partenaires, presse, animateurs/animateuses, ...)

10% par rapport à 2024

DATE ET LIEU

Vendredi 11 avril 2025

Entre 16h et 18h30

Domaine de la Pinte - ARBOIS

LES OBJECTIFS

Les Ceps d'Or du Jura, initiés en 2024 par Jura Tourisme et co-organisés avec le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura, visent à valoriser et encourager les domaines viticoles et acteurs touristiques jurassiens qui s'investissent quotidiennement pour proposer des offres œnotouristiques de qualité, adaptées aux attentes de la clientèle.

- **Dynamiser le réseau Vignobles & Découvertes Jura** : Créer une opportunité festive et conviviale pour rassembler et fidéliser les adhérents du label.
- **Valoriser les initiatives locales** : Mettre en lumière les efforts et innovations des acteurs œnotouristiques du territoire.
- **Promouvoir la Destination JURA** : Renforcer l'attractivité du Vignoble du Jura en projetant une image moderne et dynamique.
- **Renforcer les partenariats stratégiques** : Consolider la coopération entre Jura Tourisme, le CIVJ, et Atout France, tout en affirmant la complémentarité des actions.
- **Créer un nouveau sujet de communication** : Lancer un évènement inédit qui génère une visibilité à la fois locale et nationale pour la destination.
- **Légitimer et valoriser les lauréats** : Récompenser les meilleurs acteurs œnotouristiques de l'année, les désigner Ambassadeurs du Vignoble du Jura pour un an.

NOS PRESTATAIRES



NOS PARTENAIRES



Groupama



LES MEMBRES DU JURY

Présidente : Sandra HÄHLEN, Présidente de Jura Tourisme.

Membres :



SANDRA HÄHLEN
PRÉSIDENTE JURA
TOURISME & ATTRACTIVITÉ



THIERRY BONNOT
PRÉSIDENT CIVJ



CHRISTIAN VUILLAUME
COPIL OENOTOURISME JURA



SYLVAIN NAULIN
DIRECTEUR DU BUREAU
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE BOURGOGNE



MARIE ANTOINE
ANIMATRICE OENOTOURISME
ADT CÔTE D'OR



OLIVIER JACQUET
HISTORIEN DU VIN,
UNIVERSITÉ DE
BOURGOGNE



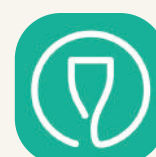
CÉCILE TERRIEN
ANIMATRICE FÉDÉRATION
VIGNOBLES &
DÉCOUVERTES



PATRICK FRANCHINI
PRÉSIDENT DE L'UMIH 39



ROXANE CORBEL
AUTRICE DE REVUE SPÉCIALISÉE EN
OENOTOURISME



JEANNE LECLERCQ
EXPERT DE L'AGENCE
RUEDESVIGNERONS.COM

LES CATÉGORIES



LE CEP D'OR POULSARD **LA MEILLEURE PRESTATION
OENO-GASTRONOMIQUE**



LE CEP D'OR TROUSSEAU **LA MEILLEURE INITIATIVE
OENO-RESPONSABLE**



LE CEP D'OR SAVAGNIN **LA MEILLEURE PRESTATION
OENOTOURISTIQUE**

LE CEP D'OR D'HONNEUR **UNE DÉMARCHÉ
OENOTOURISTIQUE REMARQUABLE**

PROGRAMME DE LA CÉRÉMONIE

14H30 Convocation du Jury à la salle de délibération

ENTRE 14H30 ET 15H45 Votes des nommés

16H30 Début de la cérémonie :

- **Discours d'ouverture** par Sandra HÄHLEN, Présidente de Jura Tourisme & Attractivité
- Discours de Thierry BONNOT, Président du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura.
- Présentation des actions de la filière oenotourisme du Jura.
- **Remise des plaques Vignobles & Découvertes 2024/2025.**
- **Cérémonie des Ceps d'Or** : remise des 4 trophées

● POULSARD

● SAVAGNIN

● TROUSSEAU

● HONNEUR

- **Discours de clôture** par Gérôme FASSET, Président du Conseil Départemental du Jura

18H30 Cocktail

LES RÉCOMPENSES

1 LES TROPHÉES & LES DIPLÔMES



LE CEP D'OR
POULSARD



LE CEP D'OR SAVAGNIN



LE CEP D'OR
TROUSSEAU



LE CEP D'OR
D'HONNEUR



2 UN AVANTAGE SPÉCIAL OFFERT PAR LES PARTENAIRES DES TROPHÉES



3 UNE MISE EN AVANT DE CHACUN DES LAURÉATS PAR LE PARTENAIRE MÉDIA



4 DE LA VISIBILITÉ APRÈS, PENDANT 1 AN

Communiqués de Presse Événement, Publications réseaux sociaux, Valorisation dans le cadre de la communication œnotourisme, participation à des actions de promotion.

5 UN PICTO À UTILISER PAR LES LAURÉATS, SUR LEURS OUTILS DE COMMUNICATION



6 CRÉATION DE CONTENU VIDÉO + PHOTOS POUR COMMUNICATION DANS LES RÉSEAUX SOCIAUX À L'AUTOMNE

LES NOMMÉS & LES LAURÉATS

LE CEP D'OR D'HONNEUR

LA COMMANDERIE DES NOBLES VINS DU JURA ET DU COMTÉ

Gardiens de la mémoire et du savoir, les membres de la Commanderie le sont aussi de la qualité de leurs produits. Viticulteurs, fromagers, éleveurs... ces professionnels avertis deviennent bénévoles dévoués, garants de l'esprit d'autrefois. Ils organisent le chapitre des vendanges.

Le Trophée a été remis par le Président du CIGC, tandis que le diplôme a été décerné par le Président de la Communauté de communes Cœur du Jura (Arbois-Poligny-Salins). Le cadeau offert par le CIGC consistait en un set de couteaux accompagné d'une planche à découper estampillée "Comté".

Partenaire exclusif
du trophée



LE CEP D'OR SAVAGNIN

Ce prix récompense la meilleure prestation oenotouristique de l'année : une prestation mêlant activité touristique (unique ou plusieurs) et dégustation/découverte des Vins du Jura.

Partenaire exclusif
du trophée



JÉRÔME ARNOUX

Dégustation, visite de cave classée et séjour dans l'un des 4 gîtes de charme.



OFFICE DE TOURISME JURABSOLU À VOITEUR

« Vélo Gourmet » : vélo électrique, itinéraire dans le Vignoble et pique-nique local.



LES CHAMBRES DU PARC

Animation de dégustation animée par des vignerons dans la cave de l'établissement.

Le Trophée a été remis par le Président du Crédit Agricole Franche-Comté, tandis que le diplôme a été décerné par le Président de la Communauté de Communes Porte du Jura. Le Crédit Agricole a offert deux places VIP pour le festival "Les Eurockéennes", incluant un déjeuner avec les mécènes.

LE CEP D'OR POULSARD

Ce prix récompense la meilleure prestation oeno-gastronomique de l'année : un point de restauration qui associe de manière très valorisante ses créations gastronomiques et la gamme des Vins du Jura, avec également un soin particulier apporté au conseil aux clients.

Partenaire exclusif
du trophée



CHEZ NICO & DODO

Caveau de dégustation dans le restaurant.



LE BISTRÔNÔME

Une carte des vins remarquable fournie en références des Vins du Jura.



RESTAURANT LE GRAPIOT

Bar à vin sur la terrasse inférieure du restaurant.

Le Trophée a été remis par le Président de l'UMIH Jura, tandis que le diplôme a été décerné par le Président de la Communauté de communes ECLA. L'UMIH Jura a offert un bon repas au restaurant ainsi qu'un bon d'achat de 1 000 € chez THIRODE à chacun des trois nommés de la catégorie.

LE CEP D'OR TROUSSEAU

Récompense la meilleure initiative oeno-responsable, particulièrement remarquable par sa sensibilisation et pédagogie auprès du grand public.

Partenaire exclusif
du trophée



DOMAINE NOIR FRÈRES

Circuit découverte de la vigne au verre (vigne, cave voûtée, monté au clocher, dégustation, ...)



LE DOMAINE PIGNIER AVEC L'OFFICE DE TOURISME DE LONS

Domaine en biodynamie proposant des Balades dans les vignes.



JURA RIDE AVEC LE DOMAINE VILLET

Randonnée œnologique en VTT électrique avec dégustation.

Le Trophée a été remis par la représentante de Groupama, tandis que le diplôme a été décerné par le Président de la Communauté de communes Bresse Haute Seille. Groupama a offert trois places pour un spectacle de la programmation "Les Scènes du Jura".

VALORISATION DE L'ÉVÉNEMENT

COMMUNICATION AVANT L'ÉVÈNEMENT

Invitation presse –
Dossier de présentation

Envoyée à 38
journalistes



Une Newsletter aux
labellisés V&D – 16 Janvier



Une Newsletter Jura
Tourisme – Mars



Posts sur les réseaux sociaux de Jura Tourisme (pro) et des Vins du Jura à J-5



COMMUNICATION APRES L'ÉVÈNEMENT

Communiqué de Presse des résultats



Une Newsletter Jura Tourisme - Avril



Une page sur le site de Jura Tourisme



Publi-reportage dans le Magazine l'Essentielle - Juin 2025



COMMUNICATION À VENIR

- Une Newsletter aux labellisés V&D
- 4 posts spécifiques à chaque lauréat



QUELQUES RETOMBÉES PRESSE

Type de Presse	Support	Date de parution	Périodicité	Sujet	Secteur	Nbre de visiteurs / mois	Equiv.Pub	Coordonnées Jura tourisme / Rien	Nbre d'articles	Presse Audio / TV	Presse en ligne
PQR / PQD en ligne	LE BIEN PUBLIC WEB	En ligne le 13 avril 2025	Continue	On connaît les propositions œnoturistiques les plus originales du Jura	Jura	1 098 827	2 398 €	Partenaires	1		1
PQR / PQD en ligne	LE JOURNAL DE SAÔNE-ET-LOIRE WEB	En ligne le 24 février 2025	Continue	On connaît les propositions œnoturistiques les plus originales du Jura	Jura	964 136	2 128 €	Partenaires	1		1
Radio Régionale	ICI BESANÇON	Diffusé le 14 avril 2025 - Durée 4 min 20 s	Quotidienne	Philippe Legrand, rédacteur en chef du magazine Comtois je cuisine, évoque la 2e édition des Ceps d'Or et détaille les quatre lauréats	Jura	/	NC	Rien	1	1	

Web FRA

LE BIEN PUBLIC

Parution du mois : PQR/PQD (Quotidienne régionale)
Audience : 1 098 827
Sujet du mois : Actualité-Jura-Généraliste

13 Avril 2025
Journalistes : -
Nombre de mots : 463

www.bienpublic.com

p. 1/2

Jura. On connaît les propositions œnoturistiques les plus originales du Jura

La deuxième édition des Ceps d'Or du Jura a eu lieu ce vendredi 11 avril, au domaine de la Pinte. Initiée en 2024 par Jura Tourisme, attractivité et organisée avec le Comité interprofessionnel des vins du Jura, ces récompenses ont pour ambition de mettre en lumière et encourager les domaines du Jura et les acteurs touristiques jurais qui se mobilisent au quotidien pour mettre en place des propositions œnoturistiques fortes et originales.

Web FRA

lejournal

Parution du mois : PQR/PQD (Quotidienne régionale)
Audience : 964 136
Sujet du mois : Actualité-Jura-Généraliste

13 Avril 2025
Journalistes : -
Nombre de mots : 463

www.ljournal.com

Jura. On connaît les propositions œnoturistiques les plus originales du Jura

La deuxième édition des Ceps d'Or du Jura a eu lieu ce vendredi 11 avril, au domaine de la Pinte. Initiée en 2024 par Jura Tourisme, attractivité et organisée avec le Comité interprofessionnel des vins du Jura, ces récompenses ont pour ambition de mettre en lumière et encourager les domaines du Jura et les acteurs touristiques jurais qui se mobilisent au quotidien pour mettre en place des propositions œnoturistiques fortes et originales.

Sandra Hubert, présidente de Jura Tourisme Attractivité a rappelé que le Département veut se saisir d'opportunités de développement touristique et œnologique. Elle a souligné que les Ceps d'Or sont une véritable « vitrine œnologique » pour le Jura, et que les domaines récompensés ont pour ambition de mettre en lumière et encourager les domaines du Jura et les acteurs touristiques jurais qui se mobilisent au quotidien pour mettre en place des propositions œnoturistiques fortes et originales.

Avant la remise des Ceps d'Or, chaque candidat avait deux semaines de participation ouverte. Les gagnants, dont le nom était annoncé avec un dévoilement, ont été récompensés par un voyage en hélicoptère pour proposer des offres œnoturistiques de qualité adaptées aux attentes de la clientèle.

Un investissement quotidien

Pour les Ceps d'Or, chaque candidat avait deux semaines de participation ouverte. Les gagnants, dont le nom était annoncé avec un dévoilement, ont été récompensés par un voyage en hélicoptère pour proposer des offres œnoturistiques de qualité adaptées aux attentes de la clientèle.

Après la détermination des membres du jury au nombre de 4, les Ceps d'Or ont été remis aux gagnants. Les gagnants ont été récompensés par un voyage en hélicoptère pour proposer des offres œnoturistiques de qualité adaptées aux attentes de la clientèle.

Radio FRA

ici

Bienvenue chez vous Ici Besançon

14 Avril 2025
Durée de l'émission : 00:04:22
Heure de passage : 10h00
Disponible jusqu'au : 14 Avril 2026

Résumé: Philippe Legrand, rédacteur en chef du magazine Comtois je cuisine, évoque la 2ème édition de l'œnotourisme en Franche-Comté, organisée par le Comité Départemental du Tourisme du Jura et les Vins du Jura. Quatre lauréats ont été distingués: le domaine Domaine Jérôme Anouï pour ses gîtes œnoturistiques, le Domaine Pignier à Montigny pour ses balades pédagogiques, et le restaurant Le Grapiot à Puplinge pour son bar à vin gastronomique.

• On connaît les propositions œnotouristiques les plus originales du Jura

La deuxième cérémonie des Caps d'or du Jura, a eu lieu ce vendredi soir 11 avril, au domaine de la Petite. Initiée en 2024 par Jura Tourisme attractivité en coopération avec le Comité Interprofessionnel des vins du Jura, ces récompenses ont pour ambition de mettre en lumière et encourager les domaines du vignoble du Jura et les acteurs touristiques jurasiens qui se mobilisent au quotidien pour mettre en place des prestations de qualité pour leurs visiteurs. Les lauréats ont été élus par un jury composé de professionnels du tourisme et de la viticulture.

Reprints: contact Reprints@Sage-USA.com (1-800-818-7243) or sagepub.com. Terms: www.sagepub.com

**VOIX DU JURA**

Ils ont été récompensés pour leurs initiatives en faveur de l'oenotourisme dans le Jura

La deuxième cérémonie des Ceps d'or a récompensé les domaines viticoles et les acteurs touristiques qui mettent en place des propositions œnotouristiques fortes et originales.



Les récipiendaires des Ceps d'or 2025 ainsi que les domaines qui viennent d'être labellisés Vignobles et Découvertes.



« Tourisme et viticulture, deux filières amies et complémentaires »

Vendredi 11 avril, au domaine de la Pinte à Arbois, la deuxième édition des Ceps d'Or a réuni acteurs et professionnels de l'œnotourisme pour récompenser des initiatives innovantes qui contribuent au dynamisme du territoire jurassien.

Published in 18 April 2025 · Peer-Reviewed · **HEBDO39**

Département. Le Jura mise sur l'oenotourisme

For **Orville H. Moody** - 23 April 2022



Les lauréats des Cers d'Or accompagnés de Sandra Hébert et Thierry Bannac

La remise des **Ceps d'Or 2025** a une nouvelle fois mis en lumière l'élan qui porte aujourd'hui **l'œnotourisme jurassien**. Plus de 100 participants se retrouvaient vendredi 11 avril dans le magnifique Domaine de la Pintre, dans une ambiance conviviale, marquée par l'engagement commun des acteurs du vin, du tourisme et des institutions locales. Si cette cérémonie annuelle s'inscrit désormais comme un rendez-vous attendu, c'est parce

May 26, 2025

Les Ceps d'Or du Jura : célébrer l'œnotourisme à la jurassienne

Resell Alcohol

Depuis 2024, le vignoble jurassien met à l'honneur ses plus belles initiatives œnoturistiques à travers un événement inédit : les Ceps d'Or. Ces trophées annuels, imaginés par [Jura Tourisme](#) et le Comité Interprofessionnel des [Vins du Jura \(CIVJ\)](#), distinguent les acteurs locaux qui valorisent avec passion le patrimoine viticole, les cépages emblématiques et les expériences autour du vin. Au croisement du tourisme, de la gastronomie et de la transmission culturelle, les Ceps d'Or affirment l'identité unique d'un territoire vinicole aussi discret que singulier.

Une initiative portée par le territoire

La première cérémonie des Ceps d'Or a eu lieu en mai 2024 à **Arbois**, berceau du vin jaune et haut lieu du vignoble jurassien. L'idée était simple : récompenser celles et ceux qui font vivre l'oenotourisme local à travers des projets concrets, innovants et engagés. Face au succès de cette première édition, une seconde cérémonie a été organisée le 11 avril 2025 au Domaine de la Pinte, en présence de professionnels du vin, d'élus et de représentants d'organismes régionaux.

Le jury des Ceps d'Or est composé de figures reconnues du secteur, parmi lesquelles Sandra Hählen (présidente de Jura Tourisme & Attractivité), Thierry Bonnet (président du CIVJ), Olivier Jacques (historien du vin), ou encore Cécile Terrien (Fédération nationale Vignobles & Découvertes). Ensemble, ils évaluent les candidatures selon des critères de qualité de l'expérience, de respect du terroir, de créativité et de durabilité.

VOIX DU JURA[Actu](#) - [Bourgogne-Franche-Comté](#) - [Jura](#) - [Arbois](#)

Vin : la plus vieille cave de Franche-Comté se trouve dans le Jura et se visite gratuitement

Le domaine Jérôme Arnoux, à Arbois, se développe dans l'œnotourisme avec ses dégustations, ses gîtes et les visites gratuites de la cave de la Reine Jeanne. Présentation.



Il est possible de visiter gratuitement la Cave de la reine Jeanne, à Arbois. ©Valentine Gaxier - Vole de la...

désirs de
VOYAGES[ACCUEIL](#) - [PARTIR](#) - [ART DE VIVRE](#) - [CULTURE](#) - [LE MAG](#) - [CONTACT](#)

Le Jura, pays des épicuriens

Les spécialités d'Arbois vous ayant forcément donné envie d'en savoir plus sur les vins de la région, prenez donc la direction de **Pupillin**, un charmant village entouré par des vignobles qui produisent le fameux Poulsard (ou Ploussard), le plus célèbre des cépages jurassiens. Vous apprécierez l'ambiance de ce lieu typique dont les rues portent les noms évocateurs de « vendanges », « vignes » ou « savignin », comme vous aimerez déguster ce cépage rouge tout en goûtant à des spécialités locales à **La Table du Gropet**. A fois bar à vins et restaurant gastronomique, cette adresse chaleureuse propose une cuisine raffinée et audacieuse secondée par une cave qui fait honneur aux vignobles de la région. Si vous êtes encore d'humeur gourmande, vous pourrez poursuivre votre voyage jusqu'à **Patiniau**, la capitale du Comté, qui abrite les ruines médiévales du château de Grimont, une remarquable Collégiale datant du XI^e siècle et un Hôtel-Dieu du XVII^e siècle toujours en fonction, avec sa pharmacie ancienne encombrée de jolis pots en faïence. Outre son patrimoine architectural et la présence de nombreux affineurs qui proposent des dégustations de fromages, cette « petite cité comtoise de caractère » s'est dotée d'un centre d'interprétation : **la Maison du Comté**. Composée de trois édifices, dans un style contemporain qui revisite le bâti traditionnel des fermes du Haut-Doubs et du Haut-Jura, cette dernière fait écho aux trois moulins d'une filière solide locale : les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs, unis ou cœur du massif depuis plus de 700 ans ! Une expérience unique qui convoque les cinq sens avec des films poétiques, la découverte de gènes ancestraux, des jeux sensoriels et même quelques poésies pour les fibres d'histoire.



Zoom sur Les Ceps d'Or du Jura

On ne peut aborder le superbe vignoble du Jura sans évoquer **Les Ceps d'Or du Jura**, initiés en 2024 par Jura Tourisme et co-organisés avec le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura. Ils ont en effet pour ambition de mettre en lumière et d'encourager les domaines de cette destination labellisée Vignobles & Découvertes, comme les différents acteurs touristiques jurassiens qui se mobilisent au quotidien pour mettre en place des propositions œnotouristiques fortes et originales. Chaque année, plusieurs trophées sont remis à des lauréats, qui récompensent la meilleure prestation d'œnotourisme, la meilleure initiative œco-responsable, l'expérience œco-gastronomique la plus originale, la personnalité ou le lieu qui a marqué le plus durablement le territoire. Pour exemple dans les lauréats de cette année, on compte : le **Domaine Jérôme Arnoux** à Arbois pour ses dégustations, visites de cave classées et séjours dans l'un des 4 gîtes de charme. Le **Domaine Fignier** qui a été récompensé pour sa démarche en biodiversité, et qui propose, en partenariat avec l'**Office de Tourisme de Lons-le-Saunier**, des balades passionnantes dans les vignes ou encore **La table du Graplot** pour son bar à vins sur la terrasse inférieure du restaurant... Jetez un œil au palmarès et vous trouverez les meilleures adresses pour découvrir le vignoble du Jura !



PORTFOLIO

LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2025 :



Cep d'Or Savagnin



Cep d'Or Troussseau



Cep d'Or Poulsard



Cep d'Or d'Honneur



Lauréats 2025

LA REMISE DES PLAQUES V&D 2024/2025 :



Le Clos Alice



Domaine Villet



Nico & Dodo



Domaine Perrin



Nouveaux labellisés 2024-2025 :
Domaine Villet, Domaine Perrin, Nico & Dodo, La Closerie des Capucines, Le Clos Alice,
Jérôme Arnoux et Le Grapiot.





Laurence MICHEL (Groupama) et Jean-Louis MAÎTRE (CC Bresse Haute Saïlle)



Patrick FRANCHINI (UMIH39) et Claude BORCARD (CC ECLA)



Partenaire Média : Le Petit Futé



Sylvain MARMIER (CA FC) et Christian BUCHOT (CC Porte du Jura)



Alain MATHIEU (CIGC) et Dominique BONNET (CC Cœur du Jura APS)

TÉLÉCHARGER LES PHOTOS