



LES CEPS D'OR 2026

DOSSIER DE PARTENARIAT

www.vignoble-jura.fr

**Ju
ra**
TOURISME & ATTRACTIVITÉ



vins du
Jura
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU JURA

LES CEPS D'OR JURA, UN ÉVÈNEMENT UNIQUE À VOTRE IMAGE

Les Ceps d'Or du Jura, initiés en 2024 par Jura Tourisme et co-organisés avec le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura, ont pour ambition de mettre en lumière et encourager les domaines du Vignoble du Jura (une destination labellisée Vignobles & Découvertes) et les acteurs touristiques jurassiens qui se mobilisent au quotidien pour mettre en place des propositions oenotouristiques fortes et originales.

RETOUR SUR L'ÉDITION 2025

LES MEMBRES DU JURY

Présidente : Sandra HÄHLEN, Présidente de Jura Tourisme & Attractivité.

Membres :



SANDRA HÄHLEN
PRÉSIDENTE JURA
TOURISME & ATTRACTIVITÉ



THIERRY BONNOT
PRÉSIDENT CIVJ



CHRISTIAN VUILLAUME
COPILOTE 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

ESPACES
tourisme et loisirs

ROXANE CORBEL
AUTRICE DE REVUE SPÉCIALISÉE EN
OENOTOURISME



JEANNE LECLERCO
EXPERT DE L'AGENCE
RUEDESVIGNERONS.COM

LES NOMMÉS & LES LAURÉATS

LE CEP D'OR D'HONNEUR

Partenaire exclusif
du trophée



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 CEP D'OR SAVAGNIN

La meilleure prestation oenotouristique

Partenaire exclusif
du trophée



Ce prix récompense une **prestation mixte/complète** qui mêle obligatoirement :

- **Un accueil** (au domaine, à l'hébergement, au musée...)
- **Une dégustation** au minimum
- **Une autre activité touristique** telle qu'un repas, une balade, une sortie sportive, etc.

LES NOMMÉS

JURABSOLU
— Tourisme Commerce Artisanat



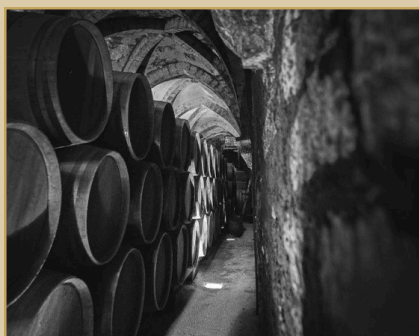
OFFICE DE TOURISME JURABSOLU À VOITEUR

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



JÉRÔME ARNOUX

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



LES CHAMBRES DU PARC

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





LE CEP D'OR POULSARD

La meilleure prestation oeno-gastronomique

Partenaire exclusif
du trophée

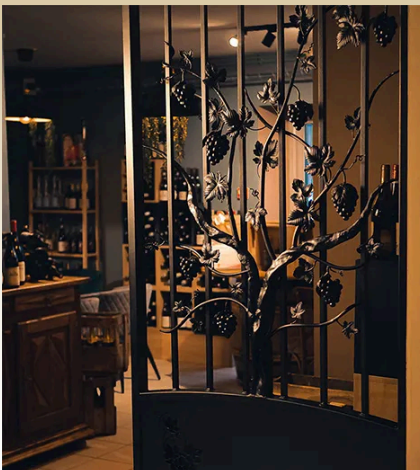


Ce prix récompense un restaurant ou point de restauration qui valorise particulièrement les Vins du Jura, tant au niveau de la diversité de sa carte des Vins, que de la qualité de leur service aux clients et de la cohérence des plats avec les Vins du Jura.

LES NOMMÉS



CHEZ NICO & DODO
Caveau de
dégustation dans le
restaurant.



**RESTAURANT LE
GRAPIOT**

Bar à vin sur la
terrasse inférieure
du restaurant.



LE BISTRONÔME
Lisa Jérôme



LE BISTRONÔME

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





LE CEP D'OR TROUSSEAU

La meilleure prestation oeno-responsable

Partenaire exclusif
du trophée



Ce prix récompense une initiative oenotouristique remarquable en termes de **développement durable**, **de sensibilisation et de pédagogie auprès du grand public sur un engagement environnemental**, ou de mise en place d'un **système innovant de gestion de l'œnotourisme ou du vignoble**. (exemple : location de vélos électriques, balade avec des animaux,...)

LES NOMMÉS



DOMAINE NOIR FRÈRES

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



DOMAINE
PIGNIER



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.





Les Trophées originaux des Ceps d'or Jura ont été créés par Ekinox Design, métallier créateur à Lons-le-Saunier.



LE CEP D'OR POULSARD



LE CEP D'OR SAVAGNIN



LE CEP D'OR TROUSSEAU



LE CEP D'OR D'HONNEUR



LES TROPHÉES

LES CEPS D'OR VOUS DONNENT RENDEZ-VOUS LE VENDREDI 05 JUIN !

CE QUE LES CEPS D'OR JURA PEUVENT VOUS APPORTER :

- 1 événement unique et couvert par les médias
- Plusieurs mois de visibilité avant, pendant et après l'événement
- 1 moment d'échanges privilégiés avec la filière œnologique du Jura
- 1 opportunité d'intense réseautage dans une ambiance conviviale



LES TROPHÉES ET LA FORMULE DE PARTENARIAT

CEP D'OR SAVAGNIN

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

CEP D'OR POULSARD

Ce prix récompense la meilleure prestation œno-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.

CEP D'OR TROUSSEAU

Ce prix récompense la meilleure prestation œno-responsable de l'année : une initiative remarquable en termes de sensibilisation et de pédagogie auprès du grand public sur le thème de l'engagement écoresponsable dans le Vignoble.

CEP D'OR D'HONNEUR

Ce prix met en lumière les lieux qui font rayonner le patrimoine viticole et offrent aux visiteurs une expérience unique, alliant découverte, tradition, et passion pour les vins du Jura.

Vous apportez :

- Une dotation de 1 000 € TTC
- Un avantage spécial destiné au lauréat.

En contrepartie de votre soutien, nous vous offrons :

- Présence de votre logo sur les invitations officielles et sur les communiqués de presse
- Votre logo et/ou citation sur une sélection de publications digitales
- Visibilité de votre logo sur le photocall officiel
- Présence de votre logo sur le support de présentation diffusé pendant l'événement
- Prise de parole lors de la cérémonie
- Remise officielle du trophée au lauréat de la catégorie parrainée
- Votre logo sur le trophée parrainé
- Photo officielle avec le lauréat
- Photo officielle collective des partenaires
- 4 invitations pour votre entreprise et vos clients privilégiés
- Transmission du bilan complet de l'édition

PANORAMA PRESSE 2025

Web FRA
LE BIEN PUBLIC
Famille de média : PQR/PQD (Quotidiens régionaux)
Audience : 109827
Sujet de média : Actualités Infos Générales
13 Avril 2025
Journalistes :
Nombre de mots : 483
www.bienpublic.com p. 1/2
[Visualiser l'article](#)

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

La deuxième cérémonie des Ceps d'Or du Jura, a eu lieu ce vendredi soir 11 avril, au domaine de la Pinte. Initiées 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 vignoble du Jura et les acteurs touristiques jurassiens qui se mobilisent au quotidien pour mettre en place des propositions œnoturistiques fortes et originales.



LE PROGRES On connaît les propositions œnoturistiques les plus originales du Jura

La deuxième cérémonie des Ceps d'Or du Jura, a eu lieu ce vendredi soir 11 avril, au domaine de la Pinte. Initiées 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 vignoble du Jura et les acteurs touristiques jurassiens qui se mobilisent au quotidien pour mettre en place des propositions œnoturistiques fortes et originales.

De notre correspondant Philippe Brulotte - 12 avr. 2025 à 19:00 | [1 min 30 sec](#) | [12 avr. 2025 à 11:12](#) - Temps de lecture : 4 min

🔍 📄



Web FRA
lejournal
Famille de média : PQR/PQD (Quotidiens régionaux)
Audience : 94124
Sujet de média : Actualités-Infos Générales
13 Avril 2025
Journalistes :
Nombre de mots : 483
www.ljrt.com p. 1/1
[Visualiser l'article](#)

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

La deuxième cérémonie des Ceps d'Or du Jura, a eu lieu ce vendredi soir 11 avril, au domaine de la Pinte. Initiées 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 vignoble du Jura et les acteurs touristiques jurassiens qui se mobilisent au quotidien pour mettre en place des propositions œnoturistiques fortes et originales.

Sandra Hählen, présidente de Jura Tourisme Attractivité a rappelé que le Département venait de se doter d'un nouveau schéma de tourisme qui constitue une véritable « feuille de route stratégique » pour la période 2025-2028, avec une priorité à l'œnotourisme. « Ce secteur représente à la fois la valorisation d'un savoir-faire d'exception lié au vin, c'est aussi la promotion de la gastronomie, de la restauration, des patrimoines, des AOC, du terroir et a marqué la présidence en ayant que c'était aussi un vecteur de croissance et de développement économique.

Avant la remise des Ceps d'Or, plusieurs acteurs touristiques se sont vu remettre la plaque « Vignobles et découvertes ». Les récipiendaires étaient majoritairement dans le secteur d'Arbois avec la table du Graprot, le clos Alice, le gîte Jérôme Arnoux, ainsi qu'à Lons-le-Saunier chez Neo & Dodo.

Un investissement quotidien

Pour les Ceps d'Or, chaque catégorie avait trois nominés et des partenaires sponsors. Les gagnants, dont le nom était annoncé sous enveloppe, ont été désignés d'un investissement quotidien pour proposer des offres œnoturistiques de qualité adaptées aux attentes de la clientèle.

Après la délibération des membres du jury au nombre de 9, les Ceps d'Or qui portent le nom de cépages spécifiquement jurassiens, ont été dévoilés. Le Cép d'Or profond, qui récompense la meilleure prestation œno-gastronomique a été attribué au restaurant la table du Graprot à Pupillin. Le Cép d'Or nouveau, qui récompense la meilleure prestation œno-oenotouristique a été remis au domaine Pignier à Montaigne. Le Cép d'Or avareigne, qui récompense la meilleure prestation œnoturistique, a été remis au domaine gîte Jérôme Arnoux à Arbois. Un Cép d'Or d'honneur, enfin, a été remis à la Communauté des meilleurs vins du Jura et du comté.

VOIX DU JURA

Ils ont été récompensés pour leurs initiatives en faveur de l'œnotourisme 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 œnoturistiques fortes et originales.

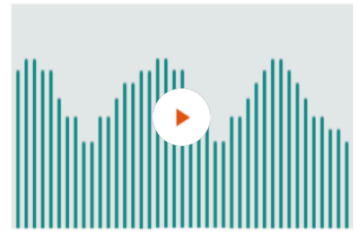


Les récipiendaires des Ceps d'Or 2025 ainsi que les domaines qui viennent d'être labellisés Vignobles et découvertes.
©Montique Heintz

Radio FRA
ici
13 Avril 2025
Journalistes :
Nombre de mots : 483
[Visualiser l'article](#)

Bienvenue chez vous Ici Besançon

14 Avril 2025
Durée de l'extrait : 00:04:22
Heure de passage : 10h25
Disponibilité jusqu'au : 14 Avril 2026



Résumé: Philippe Legrand, rédacteur en chef du magazine Comtois le 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 Arnoux pour ses gîtes œnoturistiques, le Domaine Pignier à Montaigne pour ses balades pédales, et le restaurant Le Graprot à Pupillin pour son bar à vin gastronomique.



« 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.

Publié le 18 Avril 2025 Par SC [f](#) [t](#) [x](#)



Vous retrouverez toutes les retombées presse dans le bilan 2025.

Votre contact privilégié :

Mme. Lucile BASSARD
Chargée de développement œnoturistique
Jura Tourisme & Attractivité / Comité Interprofessionnel des Vins du Jura
Mail : lucile.bassard@jura-tourism.com
Tel : 03 84 66 26 14 / 06 74 58 76 26

jura
TOURISME & ATTRACTIVITÉ



vins du Jura
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU JURA