

Les lauréats de la 3^e édition des Ceps d'or du Vignoble du Jura récompensés ce soir !

Lons-le Saunier, vendredi 5 juin 2026

œnotourisme



Cep d'or Savagnin

Parrainé par Groupama et récompensant la meilleure prestation œnotouristique de l'année a été attribué à :

La Fruitière Vinicole d'Arbois
pour leurs Afterworks organisés en saison estivale

Étaient aussi nommés dans cette catégorie la Maison Sainte Marie à Arlay pour son horizontale du Savagnin et le Domaine Rolet à Arbois pour son événement « Dégustation sous les étoiles ».

Cep d'or Trousseau

Parrainé par le Crédit Agricole de Franche-Comté et récompensant la meilleure prestation œno-responsable de l'année a été attribué au :

Domaine Noir Frères à Poligny

pour son circuit découverte de la vigne au verre

Étaient aussi nommés dans cette catégorie la Verrière à Poligny pour son hébergement éco-responsable et sa collection d'événements « Les instants de la Verrière » et le Domaine André et Mireille Tissot à Arbois pour son engagement en viticulture biologique et biodynamique et sa pédagogie des terroirs auprès de sa clientèle.



Cep d'or Poulsard

Parrainé par l'Union des Métiers de l'Hôtellerie restauration du Jura et récompensant la meilleure prestation œno-gastronomique a été attribué au :

Château du Mont-Joly à Sampans
pour sa valorisation des vins du Jura par une expérience personnalisé

Étaient aussi nommés dans cette catégorie le Grand Hôtel des Bains à Salins-Bains pour sa cuisine avec les vins du Jura et ses dégustations Comté et Vin Jaune, et chez Nico et Dodo à Loisia pour son caveau de dégustation/vente intégré au restaurant.

Cep d'or d'Honneur

Parrainé par le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté et récompensant un acteur majeur du territoire œnotouristique jurassien a été attribué à :

La Percée du Vin Jaune

pour sa contribution au rayonnement et à la préservation des traditions locales jurassiennes

Repères

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

Partenaire média pour l'édition 2026 : **Petit Futé**.

Le Jury 2026 était composé de :

Thierry BONNOT (Président du Jury cette année et Président du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura), **Sandra HÄHLEN** (Présidente de Jura Tourisme & Attractivité), **Gérôme FASSET** (Président du Conseil Départemental du Jura), **André JANNET** (Élu au Conseil Administratif de l'Union des Métiers des Industries de l'Hôtellerie, représentant de Patrick FRANCHINI), **Cécile TERRIEN** (Animatrice à la Fédération nationale Vignobles & Découvertes), **Olivier JACQUET** (Historien du Vin, Université de Bourgogne), **Marie ANTOINE** (Animatrice œnotourisme à Côte-d'Or Attractivité, représentant Isabelle COROND-PEINTRE), **Florian HUMBERT** (Directeur du Groupement d'Intérêt Public Bourgogne Jura Vigne et Vin) et **Jeanne LECLERCQ** (Experte de l'agence ruedesvignerons.com).

Les Trophées originaux ont été créés par **EQUINOX**, métallier créateur à, Lons-le-Saunier.

Contact

Contact presse Jura Tourisme & Attractivité :

Jean-Pascal Chopard, Directeur de Jura Tourisme & Attractivité

03 84 87 08 75 · jean-pascal.chopard@jura-tourism.com