

# Itinéraires jurassiens : des vignes aux Salines

6 février 2026 - Michèle Lasseur



Entre patience monastique, audaces vigneronnes et héritage industriel, le Jura cultive un art de vivre façonné par la terre et le temps. Le vin jaune y dialogue avec les pierres des villages, les caves séculaires et les galeries souterraines. De Château-Chalon à Arbois, des châteaux-vignobles aux entrailles salines de Salins-les-Bains, le territoire dévoile une mosaïque de savoir-faire. Un voyage sensoriel où se réparent traditions viticoles, patrimoine souterrain et mémoire des hommes.

## Le vin jaune : l'or du Jura



France. Vue sur la ville d'Arbois depuis les vignes. © Stéphane Godin.

Le roi des vins et le vin des rois est élevé en fûts de chêne. Durant son vieillissement la « part des anges » s'évapore. Un voile de levures se forme en surface préservant le vin de l'oxydation et lui donnant un goût particulier. Les bénédictines de Château-Chalon ont planté au Moyen-Âge les premiers pieds de Savagnin. Elaboré à partir de ce seul cépage, le vin jaune du Jura est né, conditionné dans une bouteille appelée « clavelin » (1) dont la capacité est de 62 cl.



France. Arbois, cité vigneronne lovée entre vignes et coteaux jurassiens. © Juratourisme.

À 25 minutes en voiture, Arbois et son vieux bourg de pierre jaune-ocre conjuguent une tradition de bien-être aux joies de l'assiette. Un enfant du pays, Louis Pasteur, a beaucoup œuvré pour ses amis vignerons. On le considère comme le père de l'œnologie moderne. Il a étudié la fermentation des vins et mis au point la pasteurisation, procédé de conservation. Sa maison familiale n'a pas changé. Le scientifique y revenait en vacances et y avait même installé un laboratoire privé.



France. Pédaler dans les vignes, puis lever le verre après l'effort. © Nicolas Gascard.

Les vins d'Arbois étaient déjà réputés à l'époque gallo-romaine. On produit ici des vins rouges, blancs, crémants, vin jaune et vin de Paille avec les cépages du Jura : Poulsard, Trousseau, Pinot noir, Savagnin et Chardonnay. Arbois joue la carte de la tradition viticole et du sport : on fait du vélo avant de partager une coupe de Crémant du Jura dans les vignes aux pieds des Cascades de Tuffes des Planches-Près-d'Arbois.

1 – Le clavelin est l'un des rares formats non standard reconnus par la réglementation européenne pour une appellation viticole, car la plupart des vins doivent être mis en bouteilles standards (75 cl, 150 cl, etc.). Le nom vient probablement de la famille Clavelin, viticulteurs de Château-Chalon (Jura), qui au XVIII<sup>e</sup> siècle firent fabriquer ce style de bouteille

## Le Château d'Arlay



France. Le château d'Arlay est réputé être le plus ancien « château-vignoble » de France. ©-Jura-Tourisme.

Arlay, village viticole du Jura est également capitale du Vin de Paille. Le château d'Arlay est un vignoble en AOC Côtes du Jura. Ce château privé du XVIII<sup>e</sup> siècle serait le plus ancien « château-vignoble » de France. Il est ouvert aux touristes l'été. Son « parc romantique » se déploie sur 8 hectares et a gardé les traces des terrasses et bosquets créés au 18<sup>e</sup> siècle. Les allées ombragées de tilleuls invitent à la rêverie. C'est naturellement aussi un château qui en impose. Tout le mobilier est d'origine : commodes à l'anglaise, psyché, fauteuils... Commandés en son temps à un ébéniste de Poligny, Alexis Répécaud, qui créa le décor en noyer et érable de la bibliothèque. La grande cave fait rêver avec ses murs noircis et ses effluves odorantes. C'est la partie la plus ancienne (1650) quand s'élevait ici un couvent avec des moines qui cultivaient la vigne sur la colline. Un vieil alambic de cuivre trône à côté de fûts et les murs ont les odeurs particulières des vieilles caves.



France. Le Château d'Arlay a été aménagé en 1774 à l'emplacement d'un couvent des Minimes construit en 1650. © Jura-Tourisme.

Cette propriété des descendants des Princes d'Orange est classée monument historique. Depuis 2020, le Comte Pierre-Armand de Laguiche préside aux destinées du vignoble. 21 hectares, font la part belle au pinot noir (47 %), au savagnin et au chardonnay, avec enfin quelques ares de Trousseau et de Poulsard, pour une production de Côtes du Jura, de vin jaune et de paille, de Macvin et d'eaux-de-vie. Viticulteurs admirables, les parcelles sont cultivées en agriculture biologique.[www.arlay.com](http://www.arlay.com)

## « Vin » Mille Lieux sous la Terre





Benji, guide spéléologue moniteur diplômé d'état propose une immersion nature dans le Jura. « Sorties sur mesure, aux p'tits oignons et selon vos envies », précise-t-il. Entre canoë kayak, paddle, j'ai choisi la spéléo. Je fredonne mais n'en mène pas large. Un Jura mystérieux m'attend. Rivière souterraine, galeries sèches, stalactites, vous pourrez raconter avec émotion vos sensations. Plaisir un peu masochiste de vaincre la peur du noir, souffle coupé. La Borne aux Cassots, 20 km de long, est une grotte horizontale idéale pour une initiation. Pas de passage sur corde, pas de descente en rappel. Ne battez pas en retraite, la sortie spéléo se termine par une dégustation de vins du Jura sous terre avec Laurent Bert et Philippe Chatillon, vignerons sur Poligny. « Dans l'obscurité, on est en communion avec ce vin nature et biologique du Jura ». Pas de levure, pas de sulfite. On a laissé « surmûrir » le Savagnin. Puis il a été mis dans des amphores en terre cuite pendant 5 mois (jus et peau ont fermenté, d'où la couleur orange). On l'a ensuite pressé et remis dans l'amphore pendant 7 mois. La résonnance entre le vin et la terre est intéressante. Il a une note sucrée et le côté tanique du Savagnin.[www.naturetripjura.com](http://www.naturetripjura.com)

## **La Grande Saline de Salins-les-Bains : une cathédrale au service du sel**



France. Vue extérieure de la Grande Saline de Salins-les-Bains. © MTCC-cl.-Y.-Goux.

Fondée il y a 1200 ans, la Grande Saline représente un modèle industriel par son évolution technologique et son extraordinaire longévité, en tant que l'une des plus anciennes usines de France. Construite avec le même souci architectural qu'un palais ou une église, la saline était un lieu presque sacré. Des sauniers aux bûcherons en passant par les tonneliers, les forgerons et les voituriers, elle représentait la moitié des revenus de la Franche-Comté. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la Grande Saline produit 14 000 tonnes de sel par an. La descente dans les puits dévoile une galerie voûtée du XII<sup>e</sup> siècle s'étendant sur 165 mètres.



France. Grande saline de Salins-les-Bains. Des voûtes médiévales abritent une roue hydraulique et un balancier du XIXe siècle qui pompait une saumure chargée de 330 g de sel par litre d'eau. © Jura-Tourisme.

À la fin du XIXe siècle, la Grande Saline décline face aux pressions économiques dues à la fin du monopole d'État sur le sel, à la hausse du prix du combustible et à la baisse du prix du sel. La création du premier établissement thermal en 1854 maintient une activité saisonnière. Contractuellement liée à la saline en 1860, cette dernière fournit les eaux mères concentrées en sels minéraux pour les traitements thermaux. Confrontée à la concurrence des marais salants, la Grande Saline ferme ses portes en 1962. En 1966, la ville de Salins-les-Bains la rachète, transformant le site en un lieu patrimonial et touristique. En 2009, l'Unesco inscrit la Grande Saline au Patrimoine mondial de l'Humanité, en extension de la Saline Royale d'Arc-et-Senans.

<https://www.grande-saline.com>

#### Se loger

Auberge de Chavannes\*\*\*\*Hôtel-restaurant à quelques km de Lons-le-Saunier. Et gastronomie de haut vol chez Véronique et Michel Bejeannin. Le tout avec la discrétion et le sens du détail qui sont la signature de la région. Une approche de la culture et de la cuisine jurassienne. Les vins ? plus de 350 références et une communion pour comprendre les vins, les terroirs, l'histoire de la vigne....

Hôtel\*\*\*\*Castel Damandre : au cœur du site naturel des Planches, près d'Arbois.[www.casteldamandre.com](http://www.casteldamandre.com)

#### Restaurants

- Le comptoir des Docks au cœur d'Arbois : bistronomie chic
- Le Grapiot à Pupillin : au cœur de la capitale du Poulsard, l'autre vin emblématique du Jura. Le chef Samuel Richardet sait dire le maximum sans effet.

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

Texte : Michèle Lasseur

<https://universvoyage.com/itineraires-jurassiens-des-vignes-aux-salines/>