



### JACQUÈRE

Bon cépage blanc de Savoie.

### JAHRGANG

Millésime (provenant au moins à 85% de l'année indiquée), en allemand.

### JAMBES (LES)

Que dire de ce mot des plus imagés, beaux et magestueux, qui désigne les traces du vin lorsqu'il glisse sur le verre ? En dehors de leur concept émotif, les jambes ou les larmes du vin, suscitées par la glycérine, sont le signe visuel de la maturité des raisins qui ont permis de faire le vin, et donc de la qualité de ce dernier.

### JAUGE

Mesure graduée pour évaluer la contenance des fûts.

### JAUNE (VIN)

Provenant de la région du Jura, il est issu exclusivement du raisin Savagnin (ou Naturel), proche du Traminer de la vallée du Rhin. Vendangés tardivement, les raisins surmaturés sont pressés et leur jus connaît alors une première fermentation. Au printemps suivant, le vin est soutiré et entreposé dans des petits fûts de chêne durant 6 (minimum autorisé) à 10 ans. Peu après cette mise en barriques, il se forme un voile étanche à la surface du vin qui le protège plus efficacement du contact de l'air. Cette mince pellicule évite l'opération d'ouillage (voir vocabulaire) en aspirant elle-même l'oxygène et interdit ainsi toute oxydation du vin. Il va sans dire que ce style de vinification, difficile car peu maîtrisable, est à

l'honneur des propriétaires du Jura, et l'on comprend que ces vins puissent être chers. Le vin prêt à boire est mis dans des bouteilles réservées exclusivement aux appellations Arbois jaune et Château-Chalon, dénommées "clavelin" (63 cl). Que dire du vin jaune ? C'est un vin d'initiés à découvrir petit à petit, sans faire de comparaison avec d'autres vins et odeurs, jusqu'à ce que l'on parvienne à capter son extraordinaire saveur qui évoque la noix et le miel. Un grand vin d'exception - il n'a son égal nulle part au monde - qui peut vieillir indéfiniment et devenir indestructible.

Voir : [www.millesimes.fr](http://www.millesimes.fr)

### JENEVER

Bonne eau-de-vie belge aromatisée aux baies de genièvre.

### JEREZ DE LA FRONTERA

Nom de la commune du sud de l'Espagne d'où est tiré le nom de Xérès.

### JÉROBOAM

Grande bouteille qui contient l'équivalent de quatre bouteilles de 75 cl.

### JEUNE

Se dit d'un vin qui parvient à peine à exprimer son potentiel qualitatif, et qu'il faut savoir attendre. Ne pas confondre avec primeur.

### JOHANNISBERG

1/. Cru renommé du Rheingau, en Allemagne.

2/. Bereich allemand, qu'il ne faut pas confondre avec les crus provenant du village du même nom.

3/. L'autre grand vin blanc du Valais, en Suisse, issu du Sylvaner (ou Gros Rhin), qui convient très bien aux cônes de déjection des montagnes du Bas-Valais. Le vin est plus corsé, plus gras que le Fendant, avec des notes subtiles de fruits secs en bouche.

**Le 1er hebdo webvin gratuit :**

**[www.vinvox.com](http://www.vinvox.com)**



**JONGIEUX**

Au nord-ouest d'Aix-les-Bains, petit village savoyard connu pour son vin blanc issu du cépage Jacquère, léger et gouleyant en bouche.

**JOURNAL**

Unité de mesure d'un vignoble bourguignon égale à 1/3 d'ha. Pratiquement plus utilisée aujourd'hui.

**JULIÉNAS**

Plus charpenté et structuré que le Saint-Amour, le Juliéna réussit à conserver assez longtemps le fruité de sa jeunesse. Il est de la seconde catégorie des crus du Beaujolais, solide et de bonne garde.

**JULIUSSPITAL (WEINGUT)**

Typicité, saveur, persistance aromatique. A mon avis, on trouve dans cette maison les meilleurs vins de Franconie.

**JUMILLA**

Espagne. Intéressante région vinicole de Valence où l'on goûte surtout de bons vins blancs secs provenant du cépage Lairen. Quelques rouges sont ronds et fruités.

**JURASSIENS (LACS)**

Le secteur des lacs Jurassiens. Au nord de Genève, la limite du vignoble de la Suisse francophone longe le Jura et s'étend jusqu'au vignoble de Bonvillars, à l'extrémité sud du lac de Neuchâtel. Bien que l'on trouve du Chardonnay, c'est le Chasselas, très frais, souvent mis en bouteilles sur ses lies comme dans le Muscadet, qui se partage le sol avec le Pinot noir, qui se développe parfaitement dans cette région, notamment quand il devient le fameux rosé très pâle Œil-de-Perdrix.