



Export de bois vers la Chine Ça continue de plus belle

► P. 10

SFTTP Sarl Franc-Comtoise
de Travaux Publics

Réalisation en enrobé
Cours, chemins, parkings, allées de jardin

505 rue des Plochys - 39140 COMMENAILLES - Tél. 03 84 44 14 89 - Fax : 03 84 44 16 20

VOIX DU JURA

Semaine du 19 au 25 avril 2018 - N° 3830 1,60 € Tél. 03 84 87 16 16 www.voixdujura.fr et sur

Chaux-des-Crotenay

Un site archéologique
exceptionnel ► P.4



Lons-le-Saunier

Punaises : l'Office HLM
contre-attaque ► P.27

Clairvaux-les-Lacs

Gros incendie chez MPP ► P.6

Grand Dole

Des "ambassadeurs"
pour l'Agglo ► P.34

Saint-Claude

On ne lâche rien
pour l'hôpital ! ► P.52

Week-end

Le Tremplin Zik
à Domblans ► P.66

Cyclisme

Le Tour du Jura
c'est ce week-end ► P.57

Ils proposent un concept original pour s'initier au vin

Parrainez un pied de vigne!

➤ PAGE 23

Venez profiter de nos terrasses
et de la nouvelle carte estivale



Chalet Mont Roland ***

Cuisine du terroir

- Cocktails " maison "
- Salades
- Friture
- Glaces
- Pâtisseries " maison " l'après-midi



SAMPANS - 03 84 72 04 55 - www.chalet-montroland.com • Ouverture Tj/7

En direct de notre production

Les 20, 21 et 22 avril
REMISE de 20%
sur les rosiers en pots

Voir page 9

Pépinières de Bresse

Sortie Sornay, dir. Cuisery
71500 SORNAY
Tél. 03 85 75 37 88
pepinierdebresse.com

Ouvert 7j/7 : 9 h - 12 h - 14 h - 19 h

R 28598-3830- F : 1,60 €





Lons-le-Saunier
La ville parmi les pires de la région selon les cyclistes

➤ Page 25



Orgelet
Juralacs : le foot en fête durant toute la semaine

➤ Page 30

Tourisme
Saint-Amour
L'office du tourisme fait peau neuve

➤ Page 29



Lons et sa région



Céléstine et Bastien Baud, à la tête du domaine éponyme, sont les premiers et uniques vigneron du département à être partenaire du concept Covigner. »

Parrainez un pied de vigne et devenez vignerons l'espace d'une année

Le site Covigner, qui vient d'élargir ses prestations au Jura, via le domaine Baud de Le Vernois, propose de vivre l'expérience vigneronne.

Amateur de vin, plus particulièrement jurassien, vous avez toujours rêvé, ou du moins été intrigué, par la conception même de ce nectar dont vous raffolez, quoique consommé avec modération. Les visites de caves n'ont plus de secrets pour vous, et vous n'hésitez pas à pousser la porte de domaines viticoles pour en rencontrer les acteurs. Mais vous cherchez à aller plus loin, à voir par-delà la bouteille, aux origines mêmes du breuvage. Alors Covigner, et son concept de parrainage de pieds de vigne est fait pour vous.

Surfant sur la vague de l'oénotourisme, Alain Michalon, Stéphanois d'origine a créé en 2013 ce concept, basé sur sa propre expérience : « informaticien de métier, j'ai toujours parcouru la France pour mon activité professionnelle. Sur les trajets, il m'arrivait régulièrement de m'arrêter chez les

vignerons pour échanger avec eux et découvrir leur production. Même si l'accueil a toujours été bon, on a toujours peur de déranger. J'ai donc décidé de créer un concept qui permette à quiconque de rencontrer et d'échanger, sur la durée, avec les vignerons sur leur domaine. »

Bouteilles et ateliers de découverte

Ainsi, à travers un coffret cadeau, à offrir ou à s'offrir, l'amateur de vin peut donc « parrainer » un ou plusieurs pieds de vigne, dont l'usufruit lui sera restitué en nombre de bouteilles équivalentes. « Le tarif de base, de 149 € donne le droit à trois bouteilles et aux trois ateliers organisés par le domaine ; une somme sur laquelle le site Covigner touche 20 %. Aujourd'hui, les consommateurs de vin ont changé, et les outils

pour aller les chercher également. Les vignerons n'ont pas forcément le temps, ni les connaissances des outils pour aller chercher cette clientèle. Nous leur offrons donc un outil de communication clé en main. »

En pleine expansion, le site est aujourd'hui partenaire de 25 domaines sur le territoire national, dont le domaine Baud situé à Le Vernois, depuis le début de l'année. « Je cherchais un domaine familial, ouvert à l'oénotourisme, et ce domaine m'a séduit. C'est le premier et unique domaine avec lequel nous sommes partenaires sur le département, mais je compte développer d'autres appellations afin d'avoir le maillage territorial le plus large possible. »

Au domaine Baud, créé en 1742, et dont Céléstine et Bastien Baud sont à la tête de

la 9^e génération depuis 2016, le concept a su séduire immédiatement. « Ce que nous voulons, c'est montrer aux consommateurs tout le travail qu'il y a derrière une bouteille de vin. Aujourd'hui, dans 70 % des cas, les gens achètent leurs bouteilles en grandes surfaces, sans aucune explication. Je trouve donc cette idée innovante ; faire découvrir notre travail aux consommateurs et les impliquer dans ce processus permettra d'en faire nos meilleurs ambassadeurs », explique Céléstine Baud, première femme à la tête du domaine depuis sa création.

Travail et dégustation

À travers trois ateliers, les vignerons qui « font tout de A à Z », font découvrir à une quinzaine de participants inscrits, âgés de 25 à 60 ans « et venu de l'ensemble de la région », l'ensemble des manipulations nécessaires à la création d'une bouteille de vin du Jura. « Le premier atelier s'est déroulé le 17 mars dernier et nous leur avons montré les travaux hivernaux de la vigne ; taille et liage, avant de passer à une présentation du domaine, une visite de cave et une dégustation. Le second atelier se passera, lui, durant les vendanges. Chaque participant

sera amené à faire avec nous une partie de la récolte du raisin avant d'aller au pressoir puis de faire le traditionnel repas des vendangeurs. Le troisième et dernier atelier, qui aura lieu en décembre, sera lui consacré à la découverte du millésime 2018, avec une dégustation, suivie de la remise des bouteilles et du diplôme de Covigner. »

Satisfaits par ce partenariat avec Alain Michalon, Céléstine Baud et son frère Bastien espèrent bien voir rapidement le nombre d'inscrits augmenter, « jusqu'à atteindre une cinquantaine de participants. »
Joffrey Fodimbi

« Faire découvrir notre travail aux consommateurs et les impliquer dans ce processus permettra d'en faire nos meilleurs ambassadeurs »

➤ Céléstine Baud