

UN RETOUR TRÈS ATTENDU : la Percée du Vin Jaune 2022

Comme chaque premier week-end de février, des milliers de personnes se réunissent pour célébrer leur amour du vin lors de la Percée du Vin Jaune. Grande fête viticole, la Percée du Vin Jaune célèbre la mise en perce et la dégustation des premiers tonneaux de vin jaune avant l'embouteillage. Présidée par Benoît Sermier, cette 24^{ème} édition se tiendra le 4, 5 et 6 février prochains dans le village de Cramans. Un rendez-vous unique pour tous les crus du Jura et de son terroir si singulier. Après plus d'un an d'attente, les visiteurs pourront enfin déambuler dans les rues d'un village jurassien, tout en rencontrant des vigneron de la région, pour célébrer l'Or du Jura et son millésime 2015.



UNE NOUVELLE ÉDITION REPENSÉE

En 2020, dans un contexte sanitaire encore fragile, l'association des Ambassadeurs des Vins Jaunes avait reporté l'édition de sa traditionnelle Percée. A l'époque, le Président de l'association, Benoît Sermier, avait précisé qu'il profiterait de cette annulation pour repenser le programme d'activités de 2022. Chose dite, chose faite ! Cette nouvelle édition dévoile un calendrier plus étoffé avec notamment l'inauguration d'une soirée de prestige dès le vendredi soir pour amorcer ce long week-end de fêtes. Les éléments qui avaient fait le succès de La Percée du Vin en 2019 seront reconduits et, même, enrichis. On retrouvera ainsi de nombreux stands, des animations musicales, des concours de cuisine et des expositions. Bien entendu, la cérémonie de mise en perce, l'ouverture des caveaux, la vente aux enchères et les dégustations seront au rendez-vous. La traditionnelle bénédiction à l'église du village sera, quant à elle, programmée dès le samedi.

Mondialement reconnue, La Percée du Vin Jaune est un véritable coup de projecteur pour la commune, qui attirera sans aucun doute tous les amateurs de ce mystique Vin Jaune, à partager des valeurs de convivialité et d'échange autour de leur passion.



Nouveauté 2022

UNE SOIRÉE PRESTIGE DÉDIÉE AUX ŒNOPHILES

Grande nouveauté cette année : une soirée prestige est proposée aux amateurs de vin jaune désireux d'un moment privilégié. Elle comprend : un accès à trois caveaux au choix, une dégustation de chacun des cinq vins, la découverte de toute la gamme de chaque domaine visité, le tout dans un cadre intimiste avec des visites d'1 heure par groupe de 15 personnes. Chaque dégustation des vins est accompagnée de savoureux produits du terroir, en accord « mets et vins » élaborés par les meilleurs artisans de la région : la Charcuterie Maison Belot ; la fromagerie Marc Janin, Crémier-affineur et Meilleur Ouvrier de France (MOF), la Chocolaterie Edouard Hirsinger, Meilleur Ouvrier de France chocolatier confiseur. Un parking est également accessible au plus près du site.



BILLETTERIE ICI



PLUS DE 20 ANS DE CÉLÉBRATION

Depuis sa création en 1997, La Percée du Vin Jaune n'a cessé de réunir et de faire rêver des amateurs du monde entier. Ce vignoble, petit par sa taille mais si grand par la diversité de ses vins, est marqué par la forte identité de son terroir et par des personnalités de vigneron respectueux de son environnement. De sa palette jurassienne de 5 cépages, les vins du Jura ont tous un caractère unique. Quintessence du genre, le vin jaune, naît d'un savoir-faire maîtrisé de génération en génération. Une appellation que même l'élite contemporaine de la gastronomie s'est aussi entichée.



LES TEMPS FORTS DU WEEK-END

Durant 3 jours, quelques 20 000 personnes sont une nouvelle fois attendues pour déambuler dans les rues de Cramans. Le samedi marque l'ouverture de la messe de la Percée, suivie de la mise en perce après la bénédiction dans les rues de Cramans. Le nectar est alors dégusté par la foule qui assiste à la cérémonie de mise en perce : des animations seront également proposées autour de produits locaux sous les yeux des visiteurs.

La vente aux enchères du dimanche permet de proposer aux collectionneurs le choix de s'offrir une cuvée d'exception. Chaque année, les vigneron ressortent des millésimes rares de leurs caves pour dédier aux spectateurs un moment hors du temps. Concours de cuisine accompagnera les verres de cet élixir sur le samedi.



BILLETTERIE ICI



INFORMATIONS PRATIQUES

Ouverture du site le samedi à 8h30,
le dimanche à 9h00

NOUVEAU

**Soirée Prestige • 45€/personne le vendredi 4 février
à partir de 18h :** donnant droit à l'accès au site
+ un kit de dégustation + 3 dégustations d'une heure
dans 3 domaines différents accompagnés
(soit 15 vins différents) de produits régionaux
+ parking au plus près du site

**Pass journée • 22€/personne le samedi
et 20€/personne le dimanche :** donnant droit
à l'accès au site + 1 verre de dégustation +
10 tickets de dégustation + navettes gratuites
au départ de (informations à venir)

Pass'Week-end • 35€/personne

Attention : Pass Sanitaire obligatoire

Pour plus d'informations : www.percee-du-vin-jaune.com
Programme complet sur demande

Pour ne rien manquer des préparatifs
de la Percée du Vin Jaune 2022 suivez-la :

