

# Géologie locale

Au cours des siècles, les vignerons ont constaté que chacun des cépages jurassiens donnait de meilleurs résultats selon les types de sols.

- Le Trousseau est le plus exigeant et demande des sols légers et chauds.
- Le Savagnin, et dans une moindre mesure le Poulsard, réussit le mieux dans les terres lourdes du Lias et du Trias.
- Le Chardonnay donne des résultats corrects sur tous les terrains mais fournit sa plus belle expression au pied des corniches calcaires où une couverture d'éboulis allège les marnes du Lias sous-jacentes.

## Les cépages ont leurs terrains préférés

Les marnes irisées du Trias, recouvertes par des limons ruiselés du versant, donnent des sols colorés ("marnes rouges") assez légers, convenant très bien aux cépages Poulsard et dans une moindre mesure Trousseau ou Chardonnay.



Le sommet des marnes grises du Lias, recouvert par les éboulis à matrice argileuse, donnent des sols légers et à séchage rapide, convenant très bien aux cépages Chardonnay et dans une moindre mesure Trousseau.



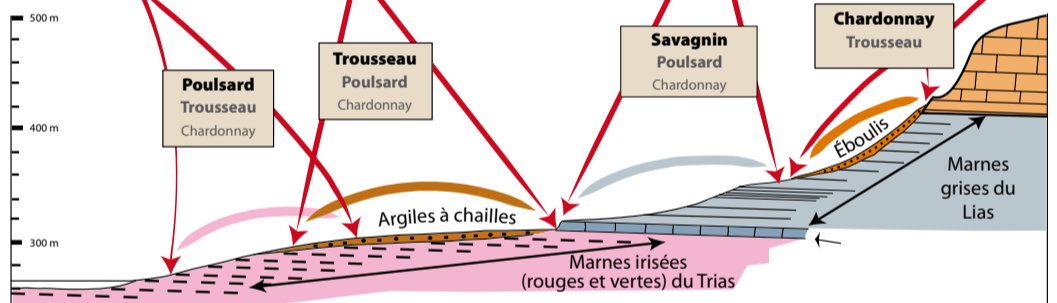
Les graviers gras ("argiles à chailles") donnent des sols chauds. C'est le terroir de prédilection du cépage Trousseau auquel il permet une bonne maturité.



Les marnes grises du Lias, plus ou moins altérées en surface, donnent des sols lourds, convenant très bien aux cépages Savagnin et dans une moindre mesure Poulsard.



**Coupe géologique des principaux terrains du vignoble d'Arbois** et localisation des cépages de prédilection en fonction des types de terrains. La taille des caractères décroît en fonction de l'adaptation des cépages aux terrains.



### Coteau de Pupillin. Terroirs de prédilection

Sur le coteau de Pupillin, les cépages ont trouvé depuis toujours leurs terroirs de prédilection. Au premier plan, le coteau très pentu de Feule produit les meilleurs Poulsards du Jura, à condition que l'année ne soit pas trop chaude et sèche, auquel cas les vins sont trop forts. À l'arrière-plan, sous la butte de Chau d'eau, les terroirs de Caillot et de Viandris conviennent particulièrement bien au Chardonnay.

