

WEIN N°07

TEXT UND DEGUSTATIONSLEITUNG

Britta Wiegmann



URWÜCHSIGES JURA

Der Jura ist eine Schatztruhe an Wein-Unikaten. *URALTE TRAUBEN*, die ein fulminantes Comeback hinlegen, *OXIDATIVE SPEZIALITÄTEN* von Weltklasse – hier ist das Wort Entdeckung keine Phrase.



BRITTA WIEGELMANN

Weinjournalistin, ausgebildet an der Fakultät für Önologie in Bordeaux, schreibt für Schweizer und deutsche Genussmedien und verantwortete als Chefredaktorin die Zeitschrift «Vinum» sowie den Gault&Millau-«Weinguide Deutschland».

SO KOMMT DIE AUSWAHL ZUSTANDE

Zu jedem Thema laden wir spezialisierte Händler ein, uns passende Muster zu schicken. Nach mehreren Verkostungsrunden trifft Britta Wiegmann eine Auswahl der besten und spannendsten Weine. Wir verzichten bewusst auf Punktbewertungen: Jeder Wein ist eine hundertprozentige Kaufempfehlung.

GEHEIMKULT

Die einen haben nie davon gehört, die anderen flippen schon beim Gedanken daran völlig aus: Weine aus dem französischen Jura. Das Anbaugebiet ist das kleinste und kultigste in Frankreich. Seine 2000 Hektar Rebfläche liegen an den westlichen Ausläufern des Jura massivs, eingestekt zwischen Schweiz und Burgund. Die meisten Weingüter haben keine Website und verkaufen hauptsächlich ab Hof; die Rebsorten, die sie kultivieren, sind uralt und ultralokal. Was das Ganze natürlich wieder superhip macht. Hinzu kommt, dass der Jura zu den Wiegen der Naturweinbewegung gehörte. Kurz, diese Appellation hat eine eingefleischte Fangemeinde, besonders in der Natural-Szene und unter Branchenprofis. Das ist auch der Grund, warum in unserer Verkostung einige grosse Namen wie Labet, Overnoy, Ganevat, Puffeney oder Tissot fehlen: Die Weine sind bei Markteintritt fast augenblicklich ausverkauft.

Zu den angestammten Trauben des Jura gehören die Burgundersorten Chardonnay und Pinot noir. Viel spannender aber sind autochthone Unikate. Da wäre der weisse Savagnin, für Schweizer kein Unbekannter,

ist er doch identisch mit der Heida-Traube. Doch im Jura keltet man daraus traditionell Weine mit leicht oxidativem Touch. Das heisst, die Fässer werden während des Ausbaus nicht aufgefüllt, sodass der Wein in Kontakt mit Sauerstoff kommt. Das verleiht ihm eine herb-nussige Note und eine Haltbarkeit, von denen andere Weisse nur träumen können. Auf die Spitze treibt man diese Technik beim Vin jaune. Dafür reift Savagnin mindestens sechs Jahre und drei Monate im Fass und darf ungestört verdunsten. Das Resultat: ein sherryähnliches Elixir, welches in 0,62-Liter-Flaschen («Clavelin») gefüllt wird – so wenig bleibt nämlich am Ende von einem Liter übrig. Die einheimischen Roten heissen Poulsard und Trousseau. Ersterer ist leicht, saftig und ein bisschen wild, Letzterer samtig, warm und strukturiert. Beide sind ein Träumchen als Essensbegleiter – wie überhaupt alle Jura-Weine. Ein Wort noch zum Umgang mit diesen Schätzen. Jura-Weine brauchen Luft. Viel Luft. Sie alle profitieren von einer Atempause in der Karaffe. Und nicht selten wird man feststellen, dass der Wein am nächsten Tag noch besser geworden ist.



TROUSSEAU MARNE ROUGE ARBOIS 2018 LUCIEN AVIET & FILS

Unkopierbar

Winzer-Original Lucien Aviet, Spitzname Bacchus, ist so etwas wie der Gralshüter des Trousseau. Es handelt sich um die seltenste Traube des Jura, nicht einmal fünf Prozent der ohnehin minuskul Fläche sind damit bestockt. Aviet, der inzwischen an seinen Sohn Vincent übergeben hat, verschrieb sich ihr schon in den 60er Jahren. Er lernte unter anderem von Jules Chauvet, dem geistigen Vater des Naturweins. Man schmeckt's: Was für eine starke Persönlichkeit! Dieser spontanvergorene, minimal geschwefelte Wein zeigt sich rubinrot mit dunkelfruchtiger, mineralischer Nase. Dazu Gewürze, Pfeffer und ein Hauch gut verpacktes Holz. Ungeheuer viel Saft am Gaumen, sein Duft füllt den gesamten Rachenraum. Hat Kraft und Charme und Grip. Das muss man probiert haben.

> s-fabrik.ch

ROTWEIN



TROIS CÉPAGES ARBOIS 2018
DOMAINE DU PÉLICAN

Good vibrations

Das. Hier. Ist. Spitze! Seit 2012 ist der Burgunder A-Promi Guillaume d'Angerville auch im Jura aktiv. Sein Trois Cépages vermählt nahtlos das Wilde des Poulsard mit der satten Frucht des Trousseau und dem Duft des Pinot noir. Am Gaumen berückende Fruchtsüsse, dazu eine sagenhaft vibrierende Säure und allerfeinstes Tannin. La classe.

CHF
44.00

> gerstl.ch



POULSARD LES CLOUS CÔTES DU JURA 2018
DOMAINE DE L'AIGLE À DEUX TÊTES

Erdverbunden

So was passiert, wenn ein Biologe wie Henri Le Roy die Karriere gegen den Wein tauscht: ein traumhafter Poulsard mit dunkler Frucht, ätherischen Kräutern, Laub und Erde. Riecht wie ein Waldspaziergang. Ausgewogen und charakterstark; samtiges Tannin paart sich mit reifer, rassischer Säure. Geerdete Finesse.

CHF
37.50

> rebwein.ch



POULSARD CÔTES DU JURA 2018
LULU VIGNERON

Joie de vivre

Die Weine des Bayern Ludwig Bindernagel alias Lulu, der vor 20 Jahren den Architektenjob an den Nagel hingab und in den Jura zog, strahlen eine unglaubliche Lebensfreude aus. So auch dieser Poulsard: Johannisbeere, leicht wilde Note, Pfeffer. Am Gaumen quicklebendig mit herbem Tannin und mundwässernder Säure. Das will man ungehemmt trinken.

CHF
31.00

> rebwein.ch



PINOT NOIR ARBOIS 2018
DOMAINE DU PÉLICAN

Pinot-Perle

Vergessen Sie das Burgund, wo man für einen Spitzenwein seine Grossmutter verpfänden muss. Kaufen Sie das hier! Delikate Nase von Johannisbeere, Hagebutte, Sauerkirsche, Rose. Am Gaumen ein Traum an Duft und zarter Fülle, unterlegt von einem mineralischen Vibe, schwingender Säure und dezentem, aber entschiedenem Tannin. What a beauty.

CHF
44.00

> gerstl.ch

WEISSWEIN



NATURÉ LES CLOUS CÔTES DU JURA 2018
DOMAINE DE L'AIGLE À DEUX TÊTES

Zum Schmelzen

Naturé heisst der Savagnin traditionell im Jura. Dies ist ein ganz wunderbares Exemplar: In der Nase reifer Goldapfel, Quitte und Mandarine. Im Mund enorm frisch mit straffer Säure, eingehüllt von viel Schmelz und Saft. Spritzige Zitrusnoten, nussige Herbe. Einmalige Symbiose aus Körper und Rückgrat.

CHF
36.00

> rebwein.ch



QV D'ETOILES CÔTES DU JURA 2015
LULU VIGNERON

Herber Sexappeal

Was für ein sexy Wein! Strohgelb. Nase von Orangen- und Mandarinenzeste, Kräutern, Heu und Nuss. Am Gaumen dicht und extraktreich mit ungeheurer Stoff und Grip, viel Schmelz und einer schwingenden Säure, die ihn bis ins elegant herbe Finale trägt. Minimal geschweft, zeigt der Jahrgang 2015 einen gewollten Hauch Oxidation. Steht ihm perfekt.

CHF
29.00

> rebwein.ch



CHARDONNAY EN BARBI ARBOIS 2018
DOMAINE DU PÉLICAN

Burgundy calling

Mit diesem Chardonnay liefert die Domaine du Pélican wieder mal pursten Burgunderstil ab. Reifes Kernobst, exotischer Touch, nobles Holz. Am Gaumen trifft Duftigkeit auf Schmelz, Frische auf Reife, Fruchtsüsse auf Herbe. Sweet and sour mit glasklarer Säure. Köstlich! Zu welchen Höhen das junge Weingut mit seinen alten Reben in Zukunft wohl noch aufläuft?

CHF
55.00

> gerstl.ch



SAVAGNIN ARBOIS 2017
DOMAINE DE LA PINTÉ

Wachmacherwein

Pioniere unter sich: 1953 legte Roger Martin die damals grösste Savagnin-Fläche des Jura an. Sein Sohn Pierre führt das Gut seit 1999 biodynamisch. Kurz, hier ist nichts 08/15. Auch dieser Savagnin strotzt vor Persönlichkeit: Apfel, Blüten, Grapefruit, Ananas, am Gaumen wahnsinnig Zug, brillante Säure, Spritz und Frische ohne Ende. Elektrisierend.

CHF
36.90

> smithandsmith.ch

WEISSWEIN

CÔTES DU JURA BLANC 2016
CHÂTEAU D'ARLAYCHF
29.50

Zurück in die Zukunft

Château d'Arlay ist eine Legende: alte Rebberge, ein Keller aus dem 17. Jahrhundert, fast 1000 Jahre Weinbautradition. Doch diese Cuvée aus Savagnin und Chardonnay trifft voll den Nerv heutiger Weinfreaks: leicht oxidativ mit aparten Baumnussnoten, Apfel, Birne und Blüten, diskretes Holz, glasklare Säure. Fülle, Schmelz, Rückgrat. Zeitlos.

> boucherville.ch

VIN JAUNE

VIN JAUNE ARBOIS 2011
ROLET PÈRE ET FILSCHF
45.00

Zupackend

Die blitzsaubere Version des Vin jaune. Komplexe Nase von Kräuterriese, Nuss, Blüten, Apfel, Heu. Am Gaumen ausdrucksstark und hocharomatisch mit einer präzisen Säureader als Baseline. Oxidationsnoten von Nuss und Mandel, viel Umami am Gaumen, wachrüttelnd salzig im Finale. Erinnert ein bisschen an einen Fino aus Jerez. Was für ein Vergnügen.

> mondovino.chCHÂTEAU-CHALON 2013
DOMAINE BAUDCHF
55.00

Forever young

Im Minigebiet Jura liegt die Miniappellation Château-Chalon mit einem Ruf wie Donnerhall. Der Vin jaune gerät hier besonders harmonisch. Die Familie Baud, Winzer seit neun Generationen, liefert den Beweis: reifer Apfel, Blüten, Haselnuss, warmes Holz, viel Tonus und Vitalität. Die Säure bitzelt noch lange die Papillen. Fliesst wie von alleine.

> terravigna.chCHÂTEAU-CHALON RÉSERVE CATHERINE
DE RYE 2007
DOMAINE HENRI MAIRECHF
75.00

Tiefgründig

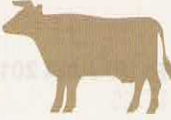
Winzer Henri Maire sorgte ab 1945 quasi im Alleingang dafür, dass die Franzosen den Vin jaune (wieder-)entdeckten. Hier der Spitzenvertreter des Hauses: bernsteinfarben und reichhaltig, reifes Kernobst, Baumnuss, Herbstlaub, Whiskypass. Stimulierende Frische, Fülle und aromatische Komplexität. Zur Zigarre.

> globus.ch

DAS PASST ZU...

JURA-WEINEN

Sie lieben die klassisch französische Küche? Dann liegen Sie mit Weinen aus dem Jura genau richtig. Auch ein paar exotische Kombis haben wir dabei. Und diese Tabelle ist lange nicht komplett. Tipp: Der oxidative Typ passt ganz oft, wo sonst nichts geht. Also: Experimentieren Sie!

ROTWEIN	WEISSWEIN	VIN JAUNE
 ROTES FLEISCH Steak Grilladen	 FISCH Süsswasserfisch in Rahm Grillierter Seefisch	 REIFER KÄSE Comté & Gruyère Vacherin Mont d'Or
 KALTES FLEISCH Tatar vom Kalb oder Rind Charcuterie Trockenfleisch Geräucherte Würste	 WEISSES FLEISCH Kalb Geflügel	 GEFLÜGEL Poulet mit Morcheln und Rahm Guggeli
 GEFLÜGEL Gebratenes Guggeli	 EIERSPEISEN Quiche Soufflé	 MEERESFRÜCHTE Hummer Austern
 GESCHMOLZENER KÄSE Raclette Käsefondue	 KÄSE Morbier Comté & Gruyère Raclette Käsefondue	 SWEET & SOUR Chinesische Sweet-&-Sour-Küche Ente à l'orange