



# L'ETOILE AOP "CUVÉE SPÉCIALE" (SOUS VOILE)

Domaine de Montbourgeo, Jura

## 2017



Oxidativer Stil (sous voile). Gelber Apfel, getrocknete Blumen, Walnuss und ein Hauch Safran. Konzentriert, mineralisch und mit langem Abgang.

Der "Cuvée Spéciale" besteht aus der Topselektion der Chardonnay-Trauben der Domaine, angereichert mit einem kleinen Anteil Savagnin. Die Trauben werden von Hand gelesen, spontan vergoren und schliesslich für mindestens 4 Jahre im gebrauchten Holzfass ausgebaut. Dabei werden die Fässer nicht aufgefüllt und während sich langsam die Flor-Schicht auf dem Wein bildet gewinnt der Wein an oxidativen Noten und an Komplexität. Ein Wein mit grossem Reifepotential und der sich nach dem Öffnen mit mehr und mehr Luftkontakt noch weiter öffnet.

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| Land / Region:         | Frankreich / Jura                  |
| Farbe:                 | weiss                              |
| Traubensorte:          | Chardonnay, Savagnin               |
| Alkohol in %:          | 14.5                               |
| Böden:                 | Kalkmergel                         |
| Bewirtschaftung:       | Integrierte Produktion (IP), vegan |
| Vinifikation / Ausbau: | Edelstahl / Barrique/Stückfass     |
| Hefen:                 | Spontangärung / Pied de Cuve       |
| Sulfitanwendungen:     | moderat                            |
| Flaschen-Verschluss:   | Naturkorken                        |
| Genussreife:           | bis min. 12 Jahre nach der Ernte   |
| Servicetemperatur:     | 11 bis 14 Grad                     |
| Kulinarik:             | Kräftige Halbhartkäse, Salzmandeln |



# DOMAINE DE MONTBOURGEOU

Nicole Dérieux von der Domaine de Montbourgau hat sich voll und ganz der Rebsorte Savagnin verschrieben. Sie baut sie, wie im Jura klassisch, oxidativ aus und lässt so Weine von grosser Komplexität und Finesse entstehen. Ihre Söhne haben in der Zwischenzeit eine Lagen-Serie von höchst ausdrucksstarken Lagen-Weinen herausgearbeitet und mittlerweile produzieren sie auch Ouillé-Weine, welche nicht oxidativ sind.

Hierzulande wird die Rebsorte Savagnin Heida genannt und steht für mollige, kraftvolle Weissweine. Ganz anders im französischen Jura, wo sie ursprünglich herkommt, und wo Winzerinnen wie Nicole Dérieux von der Domaine de Montbourgau aus ihr äusserst elegante, komplexe Weissweine entstehen lassen. Letzteres kann man bei Montbourgau wörtlich nehmen, denn im Keller wird nicht nur nichts getan, sondern sogar oxidativ, also unter Sauerstoffeinfluss im Fass ausgebaut. Im Jura die traditionelle Methode zur Weissweinbereitung und im Rest der Weinwelt eine Todsünde. Dementsprechend wenig haben die Weine von Nicole auch mit dem klassischen Verständnis von Weisswein zu tun. Sie strotzen vor reifen Fruchtaromen, sind aromatisch komplex und besitzen grosse Finesse. Und sie sind für das ansonsten schon finessenreiche Jura besonders finessenreich. Nicoles Weingut liegt in Etoile, einer kleinen Unterzone des Weinanbaugebiets, die etwas höher liegt und Weine hervorbringt, die im Gegensatz zu Arbois noch eine deutliche Spur eleganter und leichter sind. Der Name (Etoile = Stern) ist von den dort im Mergel-Boden reichlich vorhandenen Fossilien-Teilen abgeleitet. Dies sind die Stiele von blumenförmigen See-Lilien in der Form fünfarmiger Sterne.