



L'ÉTOILE AOP "LA CHAUX" (OUILLE-STIL)

Domaine de Montbourgeau, Jura

2020



Ouillé-Stil. Frische Stilistik, helle Früchte, Zitrus, Kreide, Mineralität mit leichter Salzigkeit. Subtil und feingliedrig.

Der "La Chaux" besteht zu 100 Prozent aus Chardonnay aus einer Einzellagen Selektion in der Gemeinde L'Étoile. Die Mergel-Böden sind hier stark vom Kalk geprägt mit hohen Anteilen an Fossilien. So findet man auch versteinerte Stiele von blumenförmigen See-Lilien in der Form fünfarmiger Sterne, welche Namensgebend für die Gemeinde sind. L'Étoile ist etwas höher gelegen und seit langem für ihre ultrafeinen und eleganten Weine bekannt. Die Trauben für den "La Chaux" stammen von sehr alten Reben mit winzigen Erträgen doch hoher Konzentration. Spontan vergoren und dann für 18 Monate im Foudre ausgebaut. Hier entschied sich die Familie Durieux 2017 erstmals für den Ouillé-Stil - Dabei werden die Fässer regelmässig aufgefüllt und es entsteht bewusst keine Florhefe und keine Oxidation. Ein unglaublich frischer und eleganter Chardonnay im typisch feingliedrigen Stil der Domaine ist das Resultat.

Land / Region:	Frankreich / Jura
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Chardonnay
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Kalkmergel
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Schmorgerichte mit Rahm-Käsesauce.



DOMAINE DE MONTBOURGEAU



Nicole Dérieux von der Domaine de Montbourgeau 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 Montbourgeau aus ihr äusserst elegante, komplexe Weissweine entstehen lassen. Letzteres kann man bei Montbourgeau 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.