

Weißwein sous voile · Côtes du Jura · Frankreich

Cellier des Chartreux 2022

Domaine Pignier · Montaigu, Jura

Die Traditions cuvée der Familie: Chardonnay aus der Lage En Boivin, drei Jahre unter dem Florhefe-Schleier im Eichenfass gereift – am selben Ort und nach derselben Methode wie seit Jahrhunderten. Klassischer Jura-Stil in Vollendung.

Steckbrief

Erzeuger	Domaine Pignier, Cellier des Chartreux, 11 place Rouget de Lisle, 39570 Montaigu (Jura)
Appellation	AOC Côtes du Jura
Stil	Weißwein sous voile (unter Florhefe, nicht aufgefüllt)
Rebsorte	Chardonnay
Lage & Boden	Lieu-dit En Boivin, ostexponiert an der Reculée du Val de Vallière; blauschwarze, glimmerhaltige Mergel des Domérien unter tonig-sandigem Kalk, reich an Fossilien
Anbau	Biodynamisch, zertifiziert durch Demeter France seit 2003; Handlese mit Selektion im Weinberg
Ertrag	begrenzt auf 35 hl/ha
Ausbau	36 Monate im Eichenfass unter dem Schleier, in kühlen Kellern bei 13 °C; leichte Filtration
Lese & Füllung	Lese am 19. und 20.09.2022 · Füllung an einem »Wurzeltag«
Alkohol	14 % vol.
SO ₂ gesamt	38 mg/l
Trinktemperatur	14 °C, 1–2 Stunden vorher öffnen
Lagerpotenzial	rund 30 Jahre
Flasche	0,75 l

Im Glas

Goldene Farbe. Unter einer feinen Schicht Florhefe gereift, duftet Cellier des Chartreux nach Mandeln und gerösteten Haselnüssen, nach Trockenfrüchten und Butter, nach milden Kräutern wie getrockneter Kamille – abgerundet von typischen Hefenoten und oxidativen Tönen.

Am Gaumen voll und ausgewogen, mit Schmelz, kräftiger Struktur und einem ewig langen Abgang. Wo »À la Percelette« noch an Burgund erinnert, hat man hier den ganz traditionellen Jura im Glas.

Was ihn besonders macht

- **Sous voile.** Das Fass wird nicht aufgefüllt; auf dem Wein bildet sich ein Schleier aus Hefe, der ihn schützt und die typischen Nuss- und Trockenfruchtaromen formt.

- **Historischer Weinberg.** In der Lage En Boivin pflanzten Kartäusermönche schon im 13. Jahrhundert Chardonnay.
- **Drei Jahre Geduld.** 36 Monate Fassreife in den kühlen Kellern des Weinguts.
- **Der Jahrgang.** 2022 war heiß und trocken; ein paar Regentropfen um den 15. August halfen den Trauben zur Reife.

Servieren & Speisebegleitung

Nicht zu kalt servieren, bei etwa 14 °C, und ein bis zwei Stunden vorher öffnen. Ideal zu Comté als Aperitif, zu Flussfisch, hellem Fleisch in Rahmsauce und kräftigen Käsen der Region.

Das Weingut

Die Domaine Pignier ist der einzige professionelle Weinbaubetrieb im Dorf Montaigu, oberhalb von Lons-le-Saunier an den Ausläufern des Revermont. Die ersten Reben pflanzten hier im 13. Jahrhundert Kartäusermönche, die auch die gotischen Gewölbekeller anlegten – den »Cellier des Chartreux«, in dem bis heute Weine reifen. 1794, nach der Französischen Revolution, erwarb die Familie Pignier das als Nationalgut verkaufte Anwesen.

Seit 1991 führen die Geschwister Marie-Florence, Antoine und Jean-Étienne Pignier den Betrieb in siebter Generation; Antoines Sohn Thibaut steht als achte Generation bereits im Weinberg. 1998 begannen die ersten biodynamischen Versuche, seit 2002 wird der gesamte Betrieb biodynamisch bewirtschaftet, 2003 folgte die Demeter-Zertifizierung. Rund zwölf Hektar Reben liegen in zwei Kesseltälern (»reculées«), dem Val de Sorne und dem Val de Vallière, auf Mergel- und Kalkböden aus Lias und Trias. Das Weingut verkauft ausschließlich Wein aus eigenen Trauben.

Erhältlich bei viniculture.de und im Laden der Viniculture GmbH, Grolmanstraße 44–45, 10623 Berlin.