Rotwein · Côtes du Jura · Frankreich

Trousseau Les Gauthières 2023

Domaine Pignier · Montaigu, Jura

Eine Parzellenauslese aus einem herausragenden Trousseau-Terroir: Les Gauthières, ein Hang über Gryphäenkalk, dessen Name sich vom französischen »gâter« (verwöhnen) ableitet. Ein tiefer, komplexer Rotwein mit sehr feiner Frucht – natürlich vinifiziert.

Steckbrief

Erzeuger	Domaine Pignier, Cellier des Chartreux, 11 place Rouget de Lisle, 39570 Montaigu (Jura)
Appellation	AOC Côtes du Jura
Stil	Rotwein, Parzellenauslese
Rebsorten	Trousseau aus eigener Massenselektion und Trousseau noir, im gemischten Satz mit Enfariné und Savagnin jaune
Lage & Boden	Lieu-dit Les Gauthières, Südhang von Montaigu, Exposition Süd/Südost; Gryphäenkalk des Sinémurien
Anbau	Biodynamisch, zertifiziert durch Demeter France seit 2003; Handlese mit Selektion im Weinberg
Vinifikation	100 % entrappt; Maischestandzeit ohne Schwefel; keine Filtration
Ausbau	10 Monate im Fass
Lese & Füllung	Lese am 27. und 28.09.2023 · Füllung per Schwerkraft an einem »Fruchttag«
Alkohol	14 % vol.
SO2 gesamt	unter 20 mg/l
Trinktemperatur	16 °C
Lagerpotenzial	12–15 Jahre
Flasche	0,75 l

Im Glas

Tiefes Kirschrot. In der Nase komplex: rote Früchte und Schwarzkirsche, Gewürze, dazu feine Noten von Unterholz. Am Gaumen elegant und fein, mit breiter roter Frucht und frischer Säure.

Schon jung sehr zugänglich; mit etwas Zeit im Glas entwickeln sich würzige und erdige Fruchtnoten, getragen von lebendiger Säure. Die sanfte Tanninstruktur verspricht noch viel Potenzial.

Was ihn besonders macht

- **Eine besondere Lage.** Les Gauthières liegt gut exponiert auf Gryphäenkalk – einem Kalkstein voller fossiler Austern.

- **Sorgfalt im Weinberg.** Schnitt, Ausbrechen und strenges Entblättern für bestmögliche Reife und Komplexität.
- **Gemischter Satz.** Trousseau steht hier wie früher zusammen mit Enfariné und Savagnin jaune.
- **Naturwein.** Ohne Schwefel auf der Maische, unfiltriert und per Schwerkraft gefüllt.

Servieren & Speisebegleitung

Bei etwa 16 °C zu gebratenem Fleisch, Rind, kleinem Wassergeflügel und Käse.

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.