

Vin Jaune · Côtes du Jura · Frankreich

Vin Jaune 2018

Domaine Pignier · Montaigu, Jura

Ein Wein der Ruhe, zum Innehalten – und für die ganz großen Momente. Savagnin, sieben Jahre unter dem Florhefe-Schleier in den Klosterkellern aus dem 13. Jahrhundert gereift. Selbst im Jura wird er für besondere Anlässe aufgespart.

Steckbrief

Erzeuger	Domaine Pignier, Cellier des Chartreux, 11 place Rouget de Lisle, 39570 Montaigu (Jura)
Appellation	AOC Côtes du Jura
Stil	Vin Jaune – trocken, sous voile
Rebsorte	Savagnin (blanc und jaune)
Lage & Boden	Reculée du Val de Vallière; blauschwarze Ton-Mergel aus dem Lias
Anbau	Biodynamisch, zertifiziert durch Demeter France seit 2003; Handlese mit Selektion im Weinberg
Vinifikation	Gärung und Reife im Eichenfass, ohne Auffüllen und ohne Abstich; keine Reinzuchthefer, keine Chaptalisation, keine Zusätze
Ausbau	7 Jahre im Fass unter dem Schleier; nur die besten Fässer werden zu Vin Jaune
Lese & Füllung	Lese am 26.09.2018 · Füllung an einem »Wurzeltag«
Alkohol	14,5 % vol.
SO ₂ gesamt	37 mg/l
Trinktemperatur	16 °C; bis zu 24 Stunden vorher öffnen oder dekantieren
Lagerpotenzial	Wein von sehr langer Lebensdauer
Flasche	Clavelin, 0,62 l

Im Glas

Goldgelb im Glas. In der Nase fein und kraftvoll: Walnuss, Trockenfrüchte, Zitruschale, frisch gebackenes Brot. Am Gaumen mächtig und elegant zugleich, rassig, mit Walnuss und Gewürzen und einem nicht enden wollenden Abgang.

Ein Wein für Fortgeschrittene, der aus einer ganz anderen Zeit zu stammen scheint – und dank seiner kräftigen Säure auch nach langer Lagerung noch frisch und zupackend bleibt.

Was ihn besonders macht

- **Sieben Jahre unter dem Schleier.** Der Wein wird nie aufgefüllt; die Florhefe auf seiner Oberfläche schützt ihn und prägt die unverwechselbaren Aromen.
- **Strenge Auslese.** Nur die besten Savagnin-Fässer schaffen es nach der langen Reife zum Vin Jaune.

- **Der Clavelin.** Die 62-cl-Flasche erinnert daran, wie viel Wein über die Jahre im Fass verdunstet.
- **Der Jahrgang.** 2018 brachte eine frühe, ausgezeichnete und großzügige Lese; ein heißer, trockener Sommer sorgte für schöne Reife.

Servieren & Speisebegleitung

Bei 16 °C servieren, idealerweise bis zu 24 Stunden vorher öffnen oder dekantieren. Großartig zu Meeresfisch, zu gewürztem Fleisch in heller Sauce, zu Pilzen, zu würzigen Saucen, kräftigen Käsen – allen voran gereiftem Comté – und zur exotischen Küche.

Vin Jaune

Der Vin Jaune ist die berühmteste Spezialität des Jura. Er wird ausschließlich aus Savagnin gekeltert und reift jahrelang im Fass, ohne aufgefüllt zu werden. Unter dem Hefeschleier entsteht ein trockener, nussiger Wein von enormer Langlebigkeit. Gefüllt wird er vorgeschrieben im Clavelin mit 62 cl.

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.