Rotwein · Côtes du Jura · Frankreich

Trousseau 2023

Domaine Pignier · Montaigu, Jura

Trousseau in seiner ganzen Vielfalt: verschiedene Trousseau-Formen aus einem gemischten Satz, spontan vergoren, ohne Schwefelzusatz in der Vinifikation und unfiltriert gefüllt. Fruchtig, würzig, seidig und tief.

Steckbrief

Erzeuger	Domaine Pignier, Cellier des Chartreux, 11 place Rouget de Lisle, 39570 Montaigu (Jura)
Appellation	AOC Côtes du Jura
Stil	Rotwein
Rebsorten	Gemischter Satz aus Trousseau noir, Trousseau à la Dame und Gros Trousseau mit einigen Stöcken Enfariné
Lage & Boden	Reculée du Val de Sorne, Südhang von Montaigu, Exposition Süd/Südost; Sandstein und schwarze, schiefrige Mergel des Rhät (Trias)
Anbau	Biodynamisch, zertifiziert durch Demeter France seit 2003; Handlese mit Selektion im Weinberg
Vinifikation	100 % entrappt; Gärstart mit eigenem Pied de Cuve aus wilden Hefen; ohne Chaptalisation, ohne zugesetzten Schwefel, ohne Zusätze
Ausbau	10 Monate in Demi-Muids und Eichenfässern (pièces); keine Filtration
Lese & Füllung	Lese vom 27. bis 30.09.2023 · Füllung unfiltriert an einem »Fruchttag«
Alkohol	13,5 % vol.
SO2 gesamt	unter 20 mg/l
Trinktemperatur	16 °C
Lagerpotenzial	rund 10 Jahre
Flasche	0,75 l

Im Glas

Helles Rubin mit roten Reflexen. In der Nase intensiv nach roten Beeren und Pfeffer. Am Gaumen eine tolle Balance aus Konzentration und Frische – elegant, fein und sehr tief.

Jung getrunken ziemlich jovial; im Idealfall gibt man ihm ein paar Jahre Zeit.

Was ihn besonders macht

- **Bewusst kleine Erträge.** Trousseau ist anspruchsvoll, aber widerstandsfähig; kurzer Schnitt und gezieltes Ausbrechen begrenzen den Ertrag für mehr Dichte und Komplexität.

- **Gemischter Satz.** Mehrere Trousseau-Formen und die alte Sorte Enfariné stehen gemeinsam im Weinberg.
- **Natürlich vinifiziert.** Wilde Hefen, kein Schwefelzusatz in der Vinifikation, keine Filtration.
- **Der Jahrgang.** 2023 war ein großartiges, generöses Jahr, in dem alle Sorten schön ausreiften.

Servieren & Speisebegleitung

Bei etwa 16 °C zu gebratenem Fleisch, Rind, Terrine, Wassergeflügel wie Ente 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.