Crémant du Jura · Frankreich

Crémant du Jura Brut Nature

Domaine Pignier · Montaigu, Jura

Ein Schaumwein in traditioneller Flaschengärung aus einem der ältesten Weingüter des Jura: biodynamisch angebaut, spontan vergoren, 18 Monate auf der Hefe gereift und ohne jede Dosage degorgiert. Ein Crémant, der sich mühelos neben Champagner behauptet.

Steckbrief

Erzeuger	Domaine Pignier, Cellier des Chartreux, 11 place Rouget de Lisle, 39570 Montaigu (Jura)
Appellation	AOC Crémant du Jura
Stil	Brut Nature – Méthode traditionnelle (Flaschengärung), weiß
Rebsorten	80 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir
Lage & Boden	Reculée du Val de Sorne, Südhang von Montaigu, Exposition Süd/Südost; Keuper-Mergel (marnes irisées)
Anbau	Biodynamisch, zertifiziert durch Demeter France seit 2003; Handlese mit Selektion im Weinberg
Grundwein	Spontangärung mit natürlichen Hefen, Ausbau in Foudres und Eichenfässern (pièces)
Tirage & Reife	Tirage im Frühjahr an einem »Blütentag« (Mondkalender); 18 Monate Reife auf der Hefe (sur lattes)
Dosage	0 g/l – Dégorgement ohne Dosage
Alkohol	12,5 % vol.
SO2 gesamt	20 mg/l
Aktuelle Füllung	Lese 30.08.–07.09.2023 · Tirage April 2024 · Dégorgement ab September 2025
Trinktemperatur	6–8 °C, gut gekühlt
Flasche	0,75 l

Im Glas

Ein Crémant zum Niederknien. Im Glas blasses Gelb mit grünen Reflexen, brillant, belebt von feinsten, dichten Perlen. In der Nase intensiv und elegant: Blüten von Akazie und Weißdorn, geröstete Nüsse und frisch gebackene Brioche. Am Gaumen ein frischer Auftakt mit Anklängen von Feuerstein, eine cremige, elegante Mousse, fruchtig und geschmeidig – ein perfektes Gleichgewicht aus Mineralität und Säure.

Pur und unverfälscht spiegelt er diese unberührte Jura-Landschaft wider. Man wird einfach nicht müde, ihn zu trinken – kurz gesagt: unser aller Lieblings-Crémant.

Was ihn besonders macht

- **Null Dosage.** Kein Zucker nach dem Degorgieren – der Wein zeigt sich ungeschminkt, präzise und knochentrocken.
- **Lange Hefereife.** 18 Monate auf der Flasche – länger als die 15 Monate, die für einen Champagner ohne Jahrgang vorgeschrieben sind.
- **Holzausbau der Grundweine.** Spontangärung und Reife in großen Foudres und Eichenfässern geben Textur und Tiefe; die letzte, gröbere Pressfraktion (rebêches) wird aussortiert.
- **Sehr wenig Schwefel.** Nur 20 mg/l SO_2 gesamt – ein Bruchteil dessen, was für Schaumweine erlaubt ist.
- **Biodynamisch nach Mondkalender.** Die Flaschenfüllung (Tirage) erfolgt an einem »Blütentag«, die Reben werden mit Hornmist, Hornkiesel und Pflanzentees gepflegt.

Servieren & Speisebegleitung

Gut gekühlt ist er ein großartiger Aperitif und passt auch zum Dessert. Bei Tisch glänzt er zu Gougères und gereiftem Comté – dem Käse seiner Heimatregion –, zu Austern und Meeresfrüchten oder schlicht zu salzigem Gebäck. Am besten aus einem Weißweinglas statt einer schmalen Flöte, damit sich die Brioche- und Blütenaromen entfalten.

Crémant du Jura

Der Crémant du Jura ist seit 1995 eine eigene Appellation und wird wie Champagner in traditioneller Flaschengärung hergestellt. Das kühle Klima des Jura, Chardonnay als Leitrebsorte und die kalkhaltigen Mergelböden bringen Schaumweine hervor, die Champagner stilistisch nahestehen.

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.