Macvin du Jura · Frankreich

Macvin blanc du Jura

Domaine Pignier · Montaigu, Jura

Eine der großen Spezialitäten des Jura: frischer Chardonnay-Most, mit einem Drittel des hauseigenen Marc du Jura stummgemacht und anschließend vier bis zehn Jahre im Eichenfass gereift. Süß, kraftvoll und betörend.

Steckbrief

Erzeuger	Domaine Pignier, Cellier des Chartreux, 11 place Rouget de Lisle, 39570 Montaigu (Jura)
Appellation	AOC Macvin du Jura
Stil	Likörwein (Mistelle), weiß
Rebsorte	Chardonnay
Lage & Boden	Lieu-dit En Boivin, zur aufgehenden Sonne über der Reculée du Val de Vallière; glimmerhaltige blaue Mergel des Lias auf Ton-Lehm-Böden
Anbau	Biodynamisch, zertifiziert durch Demeter France seit 2003; Handlese mit Selektion im Weinberg
Ertrag	begrenzt auf 35 hl/ha
Herstellung	Langsam gepresster Most, rasch mit einem Drittel Marc du Jura vermählt; der Marc reifte zuvor 60 Monate in 115-l-Eichenfässern (feuillettes)
Ausbau	4 bis 10 Jahre im Eichenfass (pièces)
Alkohol	18 % vol.
Trinktemperatur	gekühlt
Flasche	0,75 l

Im Glas

Das Aroma ist intensiv und betörend. Man merkt dem Macvin die lange Zeit im Holz an: Obwohl keine Gärung stattgefunden hat, entwickelt er gereifte, leicht oxidative Töne, während die Frucht ein wenig in den Hintergrund tritt – reife Aprikosen, Butterkaramell und geröstete Haselnüsse. Wenige Weine können derart Akzente setzen.

Was ihn besonders macht

- **Eine Mistelle.** Der Most wird nicht vergoren, sondern direkt mit Tresterbrand stummgemacht – die Traubensüße bleibt erhalten.
- **Hauseigener Marc.** Für den Mutage verwenden die Pigniers ihren eigenen, im Fass gereiften Marc du Jura.
- **Lange Fassreife.** Vier bis zehn Jahre im Eichenfass verleihen Tiefe und Komplexität.

– **Begrenzter Ertrag.** Höchstens 35 hl/ha im Weinberg En Boivin – für ein natürliches Gleichgewicht im Wein.

Servieren & Speisebegleitung

Gekühlt als Aperitif, zu Melone oder zum Dessert. Am besten zum Abschluss eines langen Abends, zu gereiftem Comté – oder zu Vanilleeis mit warmen Aprikosen und grobem Salz. Unser Geheimtipp.

Macvin du Jura

Macvin ist eine regionale Spezialität, die es allen Widrigkeiten zum Trotz in die weite Welt geschafft hat: aufgespritet, süß und nicht gerade günstig – und trotzdem Kult. Wer einmal einen dieser so großartigen wie eigenwilligen Weine probiert hat, versteht warum.

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.