Weißwein · Jura · Frankreich

GPS 2025

Domaine Pignier · Montaigu, Jura

Ein gemischter Satz wie aus der Zeit vor den Appellationen: Gamay Blanc, Poulsard und Savagnin, dazu eine Sammlung alter Jura-Rebsorten, gemeinsam gelesen und gekeltert. Ohne Schwefelzusatz vergoren und im Frühjahr nach der Lese gefüllt – Haptik statt Primärfrucht.

Steckbrief

Erzeuger	Domaine Pignier, Cellier des Chartreux, 11 place Rouget de Lisle, 39570 Montaigu (Jura)
Herkunft	Jura, Frankreich
Stil	Weißwein aus gemischtem Satz (Complantation)
Rebsorten	ca. 40 % Gamay Blanc (alte lokale Chardonnay-Selektion), ca. 30 % Poulsard und Trousseau, ca. 20 % Savagnin rosé und blanc, ca. 5 % aus 13 alten Rebsorten
Lage & Boden	Reculée du Val de Sorne, Exposition Südwest; Ton-Mergel aus dem Lias mit Kalkgeröll
Anbau	Biodynamisch, zertifiziert durch Demeter France seit 2003; Handlese mit Selektion im Weinberg
Vinifikation	Alle Sorten gemeinsam langsam gepresst; Gärung ohne Schwefelzusatz, regelmäßiges Auffüllen (ouillé)
Ausbau	Eichenfässer (pièces) und Amphoren aus Terrakotta
Lese & Füllung	Lese am 11.09.2025 · Füllung am 25.03.2026 an einem »Blütentag«
Alkohol	12,5 % vol.
SO2 gesamt	unter 20 mg/l
Trinktemperatur	gut gekühlt
Flasche	0,75 l

Im Glas

Oldschool auf Französisch: GPS steht für Gamay Blanc – den alten Jura-Namen für eine lokale Chardonnay-Selektion –, Poulsard und Savagnin. Weil der rote Poulsard mitgekeltert wird, schimmert der 2025er leicht rosé im Glas. Die Nase ist blumig und fruchtig, ein Zusammenspiel der einzelnen Sorten statt einer lauten Hauptstimme.

Angenehm zurückhaltend in der Aromatik, dafür mit umso größerem Mundgefühl und feinen hefigen Komponenten. Anders als Cellier des Chartreux oder Vin Jaune sucht man hier vergeblich nach oxidativen Noten: Wie ein quellfrischer Gebirgsbach fließt er ins Glas.

Was ihn besonders macht

- **Gemischter Satz.** Neben den drei Hauptsorten stehen 13 alte Rebsorten im Weinberg, darunter Petit Béclan, Gueuche, Peloursin und Trousseau gris.
- **Gemeinsam gekeltert.** Alle Sorten werden zusammen gelesen und gepresst – der Wein zeigt den Weinberg, nicht die einzelne Rebsorte.
- **Ohne Schwefelzusatz vergoren.** Spontangärung, regelmäßiges Auffüllen, gesamt unter 20 mg/l SO_2.
- **Ein Frühlingswein.** Gefüllt sieben Monate nach der Lese, an einem Blütentag – für einen frischen, blumigen Ausdruck.
- **Der Jahrgang.** 2025 war ein unkompliziertes Jahr mit schöner Reife bei allen Sorten.

Servieren & Speisebegleitung

Gut gekühlt als Aperitif, zu Fisch, Sushi oder einem kalten Abendessen. Auch zu Vorspeisen und Meeresfrüchten ein wunderbar unkomplizierter Begleiter.

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.