Weißwein · Jura · Frankreich

Chardonnay de la Reculée 2023

Domaine Pignier · Montaigu, Jura

Ein ungemein eleganter Chardonnay aus einer alten Massenselektion mit roten Stielen, »Melon à queue rouge« genannt. Ouillé ausgebaut, also ganz ohne oxidative Noten, 18 Monate auf der Hefe im Eichenfass – steinig, strahlend und voller Schmelz.

Steckbrief

Erzeuger	Domaine Pignier, Cellier des Chartreux, 11 place Rouget de Lisle, 39570 Montaigu (Jura)
Herkunft	Jura, Frankreich
Stil	Weißwein, ouillé (regelmäßig aufgefüllt, nicht oxidativ)
Rebsorte	Chardonnay aus Massenselektion »Melon à queue rouge«
Lage & Boden	Reculée du Val de Vallière; blauschwarze, glimmerhaltige Mergel voller Fossilien unter tonig-sandigem Kalk
Anbau	Biodynamisch, zertifiziert durch Demeter France seit 2003; Handlese mit Selektion im Weinberg
Vinifikation	Langsam gepresst, ohne Vorklärung und ohne Abstich; Spontangärung im 228-l-Eichenfass, keine Filtration
Ausbau	18 Monate im Eichenfass mit Bâtonnage und regelmäßigem Auffüllen
Lese & Füllung	Lese am 23. und 25.09.2023 · Füllung an einem »Blütentag«
Alkohol	13 % vol.
SO2 gesamt	31 mg/l
Trinktemperatur	12 °C
Lagerpotenzial	bis zu 20 Jahre
Flasche	0,75 l

Im Glas

Man spürt zuerst das Steinige, erst danach die Frucht: Flusskiesel, Apfel und Birne, Zitronenschale, dazu weiße Blüten und gelbe Früchte. Mit Luft kommen feine Hefenoten wie Parmesanrinde und Brioche, das Holz bleibt dezent im Hintergrund. Am Gaumen ein lebendiger Auftakt mit kristalliner Frische, am Ende wieder Gestein und Kräuter.

Die lange Zeit auf der Hefe erklärt den tollen Schmelz – und trotzdem hat der Wein genug Frische, um die Textur im Gleichgewicht zu halten. Er hat etwas Strahlendes, als hätte er sich voll Licht gesogen. Wir haben einen kleinen Crush.

Was ihn besonders macht

- **Eigene Selektion.** »Melon à queue rouge« ist eine alte Chardonnay-Form mit roten Stielen, vermehrt aus den eigenen Weinbergen.
- **Lange Hefereife.** 18 Monate im Fass auf der Feinhefe, mit Bâtonnage für Körper und Auffüllen für florale Frische.
- **Ohne Eingriffe.** Keine Vorklärung, kein Abstich, keine Reinzuchthefe, keine Filtration.
- **Der Jahrgang.** 2023 war ein großartiges, generöses Jahr – Regen und Sonne kamen jeweils zur richtigen Zeit.

Servieren & Speisebegleitung

Leicht gekühlt bei etwa 12 °C. Als Aperitif, zu Krustentieren, gegrilltem Fisch oder – ganz klassisch französisch – zu Froschschenkeln. Ein Wein mit langem Leben: Er kann bis zu 20 Jahre reifen.

Die Reculées des Jura

Reculées sind die eigenwilligen Täler des Jura: tiefe, kurze Einschnitte im Kalkplateau, die wie Sackgassen enden. Steile, steinige Hänge umschließen das Tal, kühle Luft fließt von oben hinein und sammelt sich wie in einem Becken. Montaigu liegt zwischen zwei solchen Reculées, dem Val de Sorne und dem Val de Vallière.

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.