Die Weine aus den französischen Bergregionen Jura und Savoyen sind außerhalb ihrer Heimat wenig bekannt – und sehr speziell. Das liegt zum einen an autochthonen Rebsorten und zum anderen am Terroir. Grund genug für eine kleine Probe von sechs Weinen, dreien aus jeder Region: vier Weißweinen, einem Rotwein und einem Strohwein.

Jura

Das Anbaugebiet Jura liegt im Osten Frankreichs, zwischen Burgund und der Schweiz. Es umfasst eine Rebfläche von 1.900 Hektar im Département Jura, die sich über einen zusammenhängenden Streifen von Arc-et-Senans im Norden bis Bourg-en-Bresse im Süden erstreckt. Die wichtigsten Appellationen sind Côtes du Jura, Arbois, Château-Chalon und L'Étoile. Die Weinberge liegen in 250 bis 400 Metern Höhe, das Klima ist kontinental mit wechselhaften Sommern und sehr strengen Wintern, der Boden ist überwiegend von Kalkstein geprägt.

Zu 80 Prozent werden hier Weißweine produziert, die meist oxidativ ausgebaut werden. Die wichtigsten Rebsorten sind Chardonnay und Savagnin Blanc (alias Traminer) für Weißweine sowie Poulsard, Trousseau und Pinot Noir für Rosé- und Rotweine. Neben Stillweinen wird auch Crémant du Jura hergestellt.

Zwei Spezialitäten der Region sind der Vin Jaune und der Vin de Paille. **Vin Jaune** („gelber Wein") ist ein sortenreiner Savagnin Blanc, der mehrere Monate gärt und danach mindestens sechs Jahre in Eichenholzfässern reift. Da die Fässer nicht vollständig gefüllt werden, verdunstet während der Reifung ein Teil des Weins, und auf seiner Oberfläche bildet sich eine spezielle Hefeschicht (Flor) – ähnlich wie bei Sherry –, die die Oxidation verlangsamt und dem Vin Jaune ein charakteristisches, nussiges Aroma verleiht. **Vin de Paille** („Strohwein") wird aus getrockneten Trauben hergestellt, in denen der Zucker und die Extraktstoffe konzentriert sind. Der Name dieses Süßweins rührt daher, dass die Trauben traditionell auf Strohmatten zum Trocknen ausgebreitet wurden. Für Vin de Paille werden hauptsächlich Poulsard, Trousseau, Savagnin Blanc und Chardonnay verwendet. Die Gärung verläuft sehr langsam und dauert ein

Phoca PDF

bis zwei Jahre, danach reift der Wein drei bis vier Jahre in Eichenholzfässern.

Savoyen

Das Anbaugebiet Savoyen liegt süd-südöstlich des Jura, ebenfalls im Osten Frankreichs; westlich liegen Beaujolais und nördliche Rhône, östlich die Schweiz und das italienische Aostatal. Die rund 2.100 Hektar Weinberge bilden keine zusammenhängende Rebfläche, sondern sind verstreut über die Départements Savoie, Haute-Savoie, Ain und Isère. Sie erstrecken sich vom Südufer des Genfer Sees entlang der Rhône und ihrer Nebenflüsse Ain in Isère bis südöstlich von Chambéry. Die wichtigsten Appellationen sind Vin de Savoie, Roussette de Savoie, Crépy, Seyssel und Bugey. Das savoyardische Klima ist kontinental mit heißen Sommern und kalten Wintern, wobei der Lac Léman (Genfer See) und der Lac du Bourget einen mildernden Einfluss ausüben; die Böden bestehen vorwiegend aus Kalkstein, Ton und Mergel.

In Savoyen werden zu etwa 70 Prozent Weißweine produziert. Die wesentlichen weißen Rebsorten sind Jacquère, Altesse, Chardonnay, Chasselas (Gutedel) und Roussanne, bei den roten dominieren Gamay, Mondeuse Noire und Pinot Noir (Spätburgunder).

Die Probe

Die drei Weine aus Savoyen stammten von Fabien **Trosset** in Arbin, von dessen 16 Hektar Rebfläche 13 mit der regionalen roten Sorte Mondeuse Noire bestockt sind. Hinzu kommen als weiße Sorten Altesse und Roussanne sowie Mondeuse Blanche. Die Böden der Weinberge bestehen aus kalkhaltigem Ton und rotem Lehm.

Die drei Weine aus dem Jura kamen von drei unterschiedlichen Weingütern: von der Domaine Rolet, von Jean François Ganevat und von der Domaine Berthet-Bondet. Das Familienweingut von Pierre, Bernard, Guy und Eliane **Rolet** in Arbois bewirtschaftet 62 Hektar Rebfläche mit Mergel- und Kiesböden, auf denen Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Pinot Noir und Trousseau wachsen. Jean François **Ganevat** erzeugt in La Combe Naturweine, die nicht geschönt, nicht gefiltert und und nicht geschwefelt werden. In seinen acht Hektar Weinbergen, die er biodynamisch bewirtschaftet, stehen auf Mergel-, Kalk- und Lehmböden Chardonnay, Savagnin, Trousseau und Poulsard sowie einige alte, autochthone Jura-Rebsorten wie Geuche

Phoca PDF

Noir, Petit Béclan, Grand Béclan, Seyve Villard oder Portugais Bleu. Die Domaine **Berthet-Bondet** in Château-Chalon verfügt über 15 Hektar Weinberge, die biologisch bewirtschaftet werden und mit Savagnin, Chardonnay, Trousseau, Poulsard und Pinot Noir bestockt sind; die Böden bestehen aus Mergel, Kies und kalkhaltigem Ton.

Die nachfolgenden Verkostungsnotizen entsprechen der Reihenfolge der Probe. Leider war ein Wein fehlerhaft, dafür präsentierten sich zwei der Gewächse wahrhaft überragend, zwei weitere probierten wir nach zwei Tagen erneut und konnten eine ausgesprochen positive Entwicklung feststellen.

La Devire Roussette de Savoie AOP 2015, Fabien Trosset

Ein reinsortiger Altesse (alias Roussette) von 30 Jahre alten Rebstöcken, die auf kalkhaltigem Ton wachsen. Die Trauben wurden von Hand gelesen und zweimal selektioniert, der Wein wurde im Edelstahltank ausgebaut und reifte acht Monate auf der Feinhefe.

- in der Nase: *Honig, Blüten, Aprikose, reife Birne, feine Kräuter, etwas Nussschalen, Apfel*
- im Mund: *Pfirsich, Aprikose, etwas Honig, floral, frische, lebendige, feine Säure, mineralisch, zarter Schmelz, gewisse Kraft, leicht nussig, nachhaltig*

Zwei Tage offen (mit Korken verschlossene Flasche im Kühlschrank aufbewahrt):

- in der Nase: *Kamille, Fenchel, gelbe Früchte, im Hintergrund Honig, Salbei, weiße Johannisbeeren, etwas Feuerstein*
- im Mund: *fest, in sich geschlossen, sehr saftig und kühl, kreidige Mineralität, feine Säure, Blüten, gelbe und weiße Früchte, etwas Zitronenmelisse und Minze, feiner Schmelz, Blütenhonig, animierend*

Die 48 Stunden Luftkontakt verhelfen dem Wein zu ungeahnter Noblesse: Er präsentiert sich

Phoca PDF

nicht, er empfängt.

Sur la Crouza Chignin-Bergeron AOP 2015, Fabien Trosset

Ein reinsortiger Roussanne (alias Bergeron) von 15 Jahre alten Rebstöcken, die ebenfalls auf kalkhaltigem Ton stehen. Die leicht überreifen Trauben wurden von Hand gelesen und zweimal selektioniert, der Wein wurde im Edelstahltank ausgebaut.

- in der Nase: *Zitrusfrüchte, Feuerstein, Quitte, Kräuter, Blüten*
- im Mund: *kraftvoll, Zitrus, salzige und kreidige Mineralität, Pfirsich, weiße Früchte, sehr geradlinig, frische, recht pikante Säure, gewisser Zug, nachhaltig, animierend; mit Luft kompakter und saftiger, Mandarine*

Zwei Tage offen (mit Korken verschlossene Flasche im Kühlschrank aufbewahrt):

- in der Nase: *Blüten, Kräuterbonbon, Aprikose, etwas Zitrusfrüchte*
- im Mund: *vollmundig, opulente Fruchtfülle (Kirsche, Pfirsich, Mango), tiefe, erdige Mineralität, viel Schmelz, feine Säure, florale Würze, viel Zug, elegant, lang und persistent; einnehmend und fordernd*

Chardonnay Côtes du Jura AOC 2011, Domaine Rolet

Die Chardonnay-Reben wachsen auf grauem Mergel; die vollreifen Trauben wurden von Hand gelesen, der Ausbau des Weins erfolgt 18 Monate im gebrauchten Holzfass.

Dieser Wein hatte leider einen Korkfehler und war daher nicht beurteilbar. Ich habe ihn aber im Januar dieses Jahres probiert und weiß daher, wie gut er (eigentlich) ist.

Les Chalasses Chardonnay Vieilles Vignes Côtes du Jura AOC 2010, Jean François

Phoca PDF

Ganevat

Die Chardonnay-Reben, von denen das Lesegut für diesen Wein stammt, wurden 1902 gepflanzt und wurzeln in grauem Mergel. Die biologisch angebauten Trauben wurden mit eigenen Hefen vergoren; der Wein lag 24 Monate auf der Feinhefe und wurde nicht geschönt, nicht gefiltert und nicht geschwefelt.

- in der Nase: *sehr fein, tief, nussig, angeschlagener Apfel, feine Kräuter, Orangenzesten, Blüten*
- im Mund: *tief, kraftvoll, markante Säure, teilweise getrocknete Aprikosen, Äpfel, Zitrusfrüchte, kräuterige Würze, Orangen, Nüsse, komplex, vibrierend, feiner Schmelz, sehr lang, animierend*

Einen Teil des Weins hatten wir zwei Stunden vor der Verkostung karaffiert, und mit Luft zeigte er sich noch beeindruckender:

- in der Nase: *erdig, geröstetes Brot, Quitte, Apfel, Pfirsich, Zitrus, florale Würze, Nüsse*
- im Mund: *prägnante Säure, Limette, Walnüsse, Aprikose, zarter Honigschmelz, etwas Bratapfel, feine kräuterige Würze, Quittengelee, geradlinig, komplex, sehr lang und fein, in sich geschlossen*

Avalanche Mondeuse Arbin Savoie AOP 2015, Fabien Trosset

Phoca PDF

Ein reinsortiger Mondeuse Noire von 50 Jahre alten Rebstöcken, die in tiefgründigem Boden aus kalkhaltigem Ton wurzeln. Die Trauben wurden von Hand gelesen und zweimal selektioniert, der Ausbau des Weins erfolgte acht bis zwölf Monate im Edelstahltank.

- in der Nase: *dunkle Kirschen, schwarzer Pfeffer, Nelken, kühl, etwas Brombeeren und getrocknete Kräuter*
- im Mund: *geschliffene Waldbeeren- und Kirschfrucht, kühle Mineralität, Zigarrentabak, kräuterige, pfeffrige und erdige Würze, recht fest und saftig, feines Tannin, nachhaltig*

Vin de Paille Côtes du Jura AOC 1999, Domaine Berthet-Bondet

Eine Cuvée aus Chardonnay, Savagnin und Poulsard. Die

Trauben aus naturnahem Anbau wurden von Hand gelesen und selektioniert und trockneten dann drei bis vier Monate. Der Wein reifte 18 Monate im Eichenholzfass und anschließend weitere 18 Monate im Edelstahltank.

- in der Nase: *Maronen, Walnüsse, Akazienhonig, teils getrocknete, teils eingemachte Aprikosen, Dörrpflaumen, zarte kräuterige und tabakige Würze*
- im Mund: *sanft, tief, feine Süße, Honig, kandierte Nüsse, eingelegte Pflaumen und Kirschen, getrocknete Aprikosen, leicht kräuterige und tabakige Würze, filigran verwoben, ausgesprochen fein, feine Säure, seidiger, langer Ausklang, berührend*

Phoca PDF