

Jura – Vergessenes Kleinod am Rande Frankreichs

Der Jura gehört nicht zu den privilegierten Weinlagen und ist geprägt von wenig bekannten Sorten: Poulsard (oder auch Ploussard) und Trousseau bei den Roten, Savagnin bei den Weissen. Bekannt sind vor allem die Spezialitäten wie Vin Jaune in der 6,5dl-Flasche und Vin de Paille. Wolfgang Beiss präsentierte diese spezielle Weinwelt mit sehr viel Elan und Begeisterung. Er baute zudem einige Überraschungen ein, sodass man schliesslich fünfzehn Weinproben genossen hatte!

Als Wolfgang Beiss vor anderthalb Jahren zum ersten Mal bei uns zum Thema autochthone Weine auftrat, blieb der Saal leider halb leer. Es dürfte sich aber herumgesprochen haben, dass dies ein Referent ist, den man keinesfalls verpassen sollte. So mussten diesmal zusätzliche Gedecke geholt werden, und die Dokumentation reichte nicht für alle. Man konnte sich aber einschreiben, um sie per E-Mail nachgeliefert zu erhalten.

Ein wenig Geografie

Während man sich zuerst mit einem weissen Crémant aus Chardonnay und dann mit einem Rosé Brut aus Pinot Noir auf den Weingenuss einstimmen konnte, stellte der Referent das Département Jura vor, das nur 50 km hinter les Verrières liegt. Von Salins-les-Bains bis St. Amour erstreckt sich die Route des vins du Jura über 82,5 km. Das Gebiet ist bisher vom Tourismus „verschont“ geblieben, lohnt jedoch durchaus einen Besuch mit seinen charakteristischen Städtchen und den „réculéés“. Das sind Talkessel mit einem Durchmesser von 150-200m, die sich mit steilen Hängen in den Rand des Jura hineingefressen haben. Entstanden sind sie durch Strudel am Ende von Gletschern. Die Berichterstatterin kennt aus eigener Erfahrung die Gegend von Arbois, welches der Wirkungsort von Louis Pasteur war, der viel zum Fortschritt der Weinbereitung beigetragen hat (Museum). In den Schaufenstern locken die typischen Produkte wie Vin Jaune und Vin de Paille, und man findet Restaurants und Hotels mit vorzüglicher Küche.

Ein spezielles Weinbaugebiet

Grossflächige Rebberge sucht man im Jura vergebens. Oben auf dem Plateau wird Ackerbau und Viehzucht betrieben. Die Reben befinden sich am geneigten Hang Richtung Bresse, dessen Mineralstruktur sich im Wein wiederfindet. Mit mittlerer Sonnenscheindauer, harten Wintern und wechselhaften Sommern mit hoher Feuchtigkeit ist das Gebiet nicht für alle Sorten geeignet. Für den Chardonnay ist es schon problematisch. Die 1900 ha Reben (um 1880 waren es noch 20'000!) sind sehr parzelliert und machen nur 0,4% des französischen Weinbaus aus, oder etwa 13% der Fläche bei uns. Interessanterweise waren die Jura-Weine an den Höfen von Burgund und Habsburg als Topweine sehr gefragt, vielleicht, weil sie sich durch lange Haltbarkeit auszeichnen. Die traditionelle hochstämmige Reberziehung „en courgée“ ist heute selten geworden. Die Lese erfolgt sehr spät, ab dem 20. Oktober bis 15. November. Manche Winzer stellen nur wenige Flaschen einer Sorte her oder arbeiten mit extremer Ertragsbeschränkung. Bei den Weissen sind die wichtigsten Sorten der Chardonnay und der Savagnin, ein durch natürliche Mutation entstandenes autochthones Gewächs, welches eine entfernte Nichte des Gewürztraminers ist. Auch bei den Roten spielen einheimische Sorten eine wichtige Rolle, der Poulsard (auch Ploussard genannt) und der Trousseau, daneben der Pinot Noir. Spezialitäten sind der Vin Jaune und der Vin de Paille, die in spezielle Flaschen abgefüllt werden.

Serie A: Crémants

Nebst den beiden Apéroweinen liess Wolfgang Beiss in der Pause noch einen weiteren Crémant ausschenken „um die Zunge zu schwenken“. Die Crémants aus dem Jura sind alle trocken, gefällig und mit Preisen von CHF 11.- bis 13.- sehr erschwinglich, bei uns aber, wie alle Juraweine, kaum im Handel erhältlich. Es wurde ein reichhaltiger Käseteller aufgetragen, so dass man probieren konnte, was besonders gut mit welchem Wein harmoniert.



Wolfgang Beiss in Aktion, nahe beim Publikum

Serie B: Unbekannte Rotweine

Zur allgemeinen Überraschung kamen zuerst die Rotweine in die Gläser, mit 12 bis 12,5% allesamt leicht und trocken. Sie müssen deshalb kühl getrunken werden. Der Poulsard vertritt die leichte Linie, während der Trousseau aromatisch und blumig daherkommt, mit viel Bouquet in der Nase, einer gewissen Komplexität und guter Struktur (ähnlich wie junger Nebbiolo). Der Pinot Noir erinnert nur wenig an andere Provenienzen der gleichen Sorte. Er wird meist zu Crémant oder in Cuvées mit Poulsard (und manchmal auch mit Trousseau) verarbeitet. Am meisten Anklang fand der reine Trousseau.

Kleines Intermezzo

Als spezielles Versucherli hatte der Referent eine Magnumflasche Chardonnay Privilege 2008 mitgebracht, um zu zeigen, dass es in guten Jahren möglich ist, aus der Chardonnay-Traube einen exzellenten Wein zu machen. Angesichts des Publikumsaufmarsches gab es aber pro Person nur einen Fingerhut voll davon aus der Karaffe. Eine solche Aromatik wird nur selten erreicht, meist wird der Chardonnay daher unreif geerntet, für Crémant.

Serie C: Drei Herstellungsarten von Savagnin – und ein Test

Der erste Wein dieser Serie ist ein „ouillé“, einer der nicht unter dem Hefeflor verbleibt, sondern nach normaler Gärung abgestochen und abgefüllt wird. Er riecht etwas eigenwillig, mit leichter Traminernote (=„Katzenseicherliaroma“) und ist der neutralste der Serie. – Der zweite hat 12 Monate in der Barrique unter Hefeflor verbracht, ist leicht oxidativ verfärbt und weist eine Sherrynote auf. – Im dritten Glas erhielten wir ein Cuvée aus 50% Savagnin und 50% Chardonnay, das ähnlich schmeckt wie der vorherige Wein, aber weniger ausgeprägt. – Wolfgang Beiss konnte es nicht lassen, eine weitere Überraschung einzubauen: ein weiterer Weisser, der nicht auf der Liste stand. Rebsorte, Herkunft und Machart sollten eruiert werden. Er entpuppte sich als weiterer Savagnin aus der Lage L'Etoile (leichte Kalkböden), Jahrgang 2007, ähnlich gemacht wie der zweite der Serie, aber mit weniger Sherrynote.

Spezialitäten: Vin Jaune, Vin de Paille, Macvin du Jura

Für den Vin Jaune werden nur allerbeste Savagnin-Trauben verwendet. Nach der traditionellen Vinifikation wird der Weisswein in Eichenfässern zu 220 Litern gelagert, ohne dass der Schwund ausgeglichen wird. Unter dem Hefeflor erfolgt eine geschmackliche und farbliche Veränderung des Weines. Nach 6 oder mehr Jahren bleiben zwei Drittel des ursprünglichen Volumens. Er wird in die 6,5 dl fassende Clavelin abgefüllt und hält, einmal geöffnet, wochenlang. Er ist fein, wirkt nicht süß (14%) und erinnert an Portwein. – Der Château-Chalon AOC 2004 Savagnin ist ebenfalls ein vin de garde. Er ist eher Wein als Liqueur und hält offen 4-6 Wochen ohne Kühlung. – Der natursüße Vin de Paille aus spätgelesenen, auf Stroh getrockneten Trousseau-Trauben (rosafarben, 14,5%) passt zu Tarte, Mousse au chocolat oder Blauschimmelkäse. – Ebenfalls als Begleiter zum Sonntagsdessert geeignet ist der Macvin du Jura mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Er besteht zu etwa zwei Dritteln aus Jus de Raisin und zu einem Drittel aus Tresterschnaps, beide aus Savagnin-Trauben gewonnen. Das Destillat wird dem Saft zugesetzt.

Liebhaberweine

Es herrschte eine sehr gute Stimmung und angeregte Unterhaltung. Von den mitgebrachten Weinen blieb diesmal gar nichts übrig. In der Schweiz sind sie kaum erhältlich, aber es würde sich lohnen, in die Herkunftsregion zu fahren, so wie es der Referent tat, nachdem er bei einem Freund per Zufall von diesen Weinen zu kosten erhalten hatte. Entweder ist es Liebe auf den ersten Schluck - oder man mag sie nie. Wolfgang Beiss wurde mit sehr viel Applaus und einigen Gläsern unserer Gesellschaft als Geschenk verabschiedet. Die meisten freuen sich sicher schon auf ein Wiedersehen mit ihm.



Die Spezialitäten Vin Jaune und Vin de Paille kommen in der 6,5dl Flasche auf den Markt

Die degustierten Weine

- 1) Crémant du Jura AOC o.J., Brut, 100% Chardonnay, Domaine Martin-Faudot
- 2) Crémant du Jura AOC 2010, Brut Rosé, 100% Pinot Noir, Dom. Désiré Petit
- 3) Arbois AOC 2011, Ploussard „La Cabane“, Dom. de la Touraize, André-Jean Morin
- 4) Côtes du Jura AOC 2009, Trousseau „Les Goulesses“, Dom. Luc & Sylvie Boilley
- 5) Côtes du Jura AOC 2002, Pinot Noir, Dom. Grand Frères
- 6) Côtes du Jura AOC 2008, Chardonnay Privilège (Magnum), Dom. Grand Frères
- 7) Crémant Brut d'Argent Chardonnay AOV o.J., Cave Vin d'Arbois
- 8) Côtes du Jura AOC 2008, Savagnin Naturé (ouillé), Dom. Martin-Faudot
- 9) Côtes du Jura AOC 2007, Savagnin, Caves Jean Bourdy
- 10) Côtes du Jura AOC 2009, Tradition (50% Savagnin, 50% Chard.), Dom. Grand Frères
- 11) L'Etoile AOC 2007, Savagnin, Dom. Luc & Sylvie Boilley
- 12) Côtes du Jura AOC 1997, Vin Jaune, (100% Savagnin), 10 ans élevé en fût de chêne, Dom. Luc & Sylvie Boilley
- 13) Chateau-Chalon AOC 2004, Savagnin, Caves Jean Bourdy
- 14) Arbois AOC 2006, Vin de Paille, Dom. Désiré Petit
- 15) Macvin du Jura AOC o.J., Dom. La Croix de Marche, Cédric Salaün

Die Berichterstatteerin: Ruth Graber