

# Jura

## Verkostung

Benedicte & Stephane Tissot  
Domaine Andre & Mirielle Tissot  
39600 Montigny-les-Arsures

### **Cremant du Jura blanc brut**

60% Chardonnay/40% Pinot noir

### **Cremant du Jura brut Indigene**

60% Chardonnay/40% Pinot noir

Grundwein im Holzfass

### **Arbois Traminer 2007**

100% Savagnin

16 Monate Edelstahl, biologischer Säureabbau, gefiltert und geschwefelt

### **Arbois Chardonnay „les Bruyeres“ 2007**

100% Chardonnay, Pflanzung 1938 bis 1978

24 Monate Barrique, davon 20% neues Holz, ohne Filtration

### **Cotes du Jura “Chardonnay “en Barberon” 2007**

100% Chardonnay, Pflanzung 1974 und 1975

24 Monate Barrique, ohne Zugabe von Schwefel

## **Poulsard**

### **Arbois Trousseau “Singular” 2005**

100% Trousseau

### **Cotes du Jura Pinot noir “en Barberon” 2005**

100% Pinot noir

### **Cotes du Jura blanc 2006**

80% Chardonnay/20% Savagnin, Pflanzung 1975 und 1977

9 Monate im offenen Barrique, danach 15 Monate im spundvollen Barrique

1-3 g/hl Schwefel vor der Gärung, danach ohne Zugabe von weiterem Schwefel, leicht gefiltert

### **Arbois Savagnin 2006**

100% Savagnin

6 Monate im nicht spundvollen Barrique unter Hefeschleier, danach 30 Monate im spundvollen Barrique

### **Arbois Vin Jaune 2002**

100% Savagnin, Pflanzung 1941 bis 1976

6 Jahre und 3 Monate im nicht spundvollen Barrique unter Hefeschleier, 1/3 Verlust durch Verdunstung

## Das Weinbaugebiet

Die in Ostfrankreich zwischen Burgund und der Schweiz gelegene Weinbauregion Jura im Département Jura war lange Zeit von anderen Anbaugebieten isoliert. Sie hat sich bis heute ihre Jahrhunderte alte Weinbautradition mit eigenen Rebsorten (Poulsard, Trousseau, Savagnin, Béclan), anachronistischen Ausbaumarten und Weinspezialitäten wie Vin Jaune und Vin de Paille bewahrt.

Der Weinbau des Jura begann 58 vor Christus mit der Eroberung der Gegend durch die Römer. Etwa 30 Jahre später bestand bereits ein ausgeprägter Anbau. Statt die Weine aus Italien zu importieren, begannen um diese Zeit bereits erste Exporte. Schriftliche Erwähnung findet dies im Werk von Plinius dem Jüngeren.

Die bekannten Salinen (Salins-les-Bains und Lons-le-Saunier) der Region halfen durch die bereits bestehenden Handelsbeziehungen Exporte in die damalige Schweiz, Belgien, Holland und Deutschland. Nach dem Niedergang des römischen Reichs gab es kaum Weiterentwicklung im Weinbau. Dies änderte sich erst mit der Gründung der Klöster von Vaucluse und Bonlieu im 5. bzw. 6. Jahrhundert. In der Folge war das Jura eine große Weinbauregion. Ab dem 10. Jahrhundert liegen ausreichend schriftlich dokumentierte Quellen vor. Die Schriftstücke jener Zeit belegen schon eine Konzentration des Weinbaus um die Städte Arbois, Salins-les-Bains und Lons-le-Saunier. Parallel entwickelten sich 3 Varianten des Weinbaus:

der Weinbau im Umfeld der Klöster und des Adels, der um einen Qualitätsanbau bemüht war:

- der bürgerliche Weinbau im Umfeld der Städte und
- der ländliche Weinbau mit kleinsten Anbauflächen für den Eigenbedarf.
- Die Juraweine wurden insbesondere von König Heinrich IV. geschätzt.

Anfang des 19. Jahrhunderts betrug die Rebfläche fast 20 000 Hektar die sich auf über 40 Rebsorten verteilte. Mit dem Einsetzen der Reblauskatastrophe wurde fast der gesamte Rebbestand zerstört.

Heute sind es noch ca. 1920 Hektar, auf denen ungefähr 85 000 Hektoliter Wein erzeugt werden (Stand: 2005).

### Arbois

Die Appellation Arbois wird 13 Gemeinden in der Region um das Städtchen Arbois zuerkannt. Im Jahr 2002 wurden auf insgesamt 842 Hektar Rebfläche 22 521 Hektoliter Rot- und Roséwein, 14 516 Hektoliter Weißwein, 539 Hektoliter Vin de Paille und 260 hl Crémant hergestellt. Sie ist damit die bedeutendste Appellation des Jura wenngleich sie als Enklave innerhalb der Côtes du Jura liegt.

### Côtes-du-Jura

Diese Appellation ist auf der gesamten Länge des Weinbaugebiets Jura zu finden. Die Anbaufläche beträgt 503 Hektar bei einem Ertrag von 14 725 Hektoliter Weißwein, 7662 Hektoliter Rot- sowie Roséwein und 572 Hektoliter Vin de Paille (Stand: 2002).

## Rebsorten

### Poulsard

Poulsard ist eine seltene rote Rebsorte aus dem Jura. Die Spezialität gedeiht besonders gut in den nördlichen Regionen des Jura. Poulsard gibt einen hellen, duftigen Wein. Die Schale ist sehr arm an Pigmenten (siehe auch den Artikel Phenole im Wein), so dass der Wein oftmals eher einem Roséwein ähnelt. Dennoch verfügt der Wein über ein Alterungsvermögen von etwa fünf bis acht Jahren. Aufgrund seines duftigen Aromas wird er gerne im Verschnitt mit Trousseau oder Pinot Noir eingesetzt. Im Jahr 2007 wurde eine bestockte Rebfläche von 313 Hektar erhoben.

Der Poulsard wird auch manchmal Plousard genannt. Gastronomisch begleitet er hervorragend Grillgerichte, Raclette, Geflügelgerichte und Wurstwaren.

Neben der roten Sorte gibt es auch noch die graue (Plousard Gris) sowie die weiße Spielart (Plousard Blanc) des Plousard. Beide Varietäten sind ebenfalls im Jura zu finden.

### Trousseau

Trousseau ist eine im Jura beheimatete rote Rebsorte. Selbst dort befindet sie sich in starkem Rückgang, weil sie von den populäreren Sorten Pinot Noir sowie Chardonnay verdrängt wird. In Portugal ist die Sorte unter dem Namen Bastardo bekannt und in Spanien wird sie insbesondere in der Region Galicien als Merenzao oder Maria

Ardoña bezeichnet. Kleine Bestände sind auch in Argentinien bekannt. Ende der 1990er Jahre lag der weltweite Bestand bei ca. 4700 Hektar.

Eine breit angelegte DNA-Analyse ergab, dass die Sorte Tressot eine wahrscheinlich natürliche Kreuzung der Rebsorten Duras und Petit Verdot ist. Damit läge auch fest, dass es sich beim Trousseau um eine in Frankreich autochthone Sorte handelt, die vermutlich aus dem Südwesten des Landes stammt. Tressot ist zum einen eine eigenständige Sorte, aber auch ein Synonym für den Trousseau.

Die Erträge sind unregelmäßig und schwach. Die Traube ist sehr zuckerreich und säurearm. Der Wein zeigt eine stark kirschrote Farbe und erinnert an rote Waldfrüchte. Im Verschnitt mit der Sorte Poulsard ergeben sich sehr feine Weine.

Die in Kalifornien bekannte Rebsorte Trousseau Gris ist eine Mutation des Trousseaus.

## Savagnin

Der Savagnin, auch Savagnin blanc genannt, ist eine weiße Rebsorte, die fast nur noch im Jura kultiviert wird. Der Weißwein ist meist goldgelb, und geschmacklich erinnert der Wein an Nuss, Vanille und Honig (bisweilen auch etwas rauchig). Der berühmte Ampelograph Pierre Galet behauptet, dass Savagnin mit dem früher in Deutschland, im Elsass, in Österreich und in Ungarn verbreiteten Traminer identisch ist. Möglicherweise handelt es sich bei dem Savagnin allenfalls um einen Klon des Traminers. In Österreich ist der Traminer immer noch bekannt für sein ausgeprägtes Aroma und für seine Langlebigkeit. Dies gilt auch für den Savagnin: Man kann ihn ohne Bedenken 20 - 30 Jahre im Keller aufbewahren.

Die Erträge sind recht gering. In der Regel wird der Savagnin nur noch für den Vin Jaune des Jura verwendet; der hohe Endpreis des Weins rechtfertigt auch den Anbau einer schwierigen Rebsorte. Darüber hinaus findet er Eingang in den Schaumweinen der Appellation Crémant du Jura. In Frankreich wurde eine Rebfläche von 472 Hektar erhoben.

Unter dem Namen Gringet bildet die Traube einen Bestandteil des Schaumweins von Ayse (Savoie) und ist innerhalb der Appellation Vin de Savoie zugelassen. In der Schweiz wird sie als Païen oder Heida in besonders hohen Lagen des Wallis, wie bei Visperterminen angebaut. Die Rebfläche in der Schweiz beträgt 78 Hektar (Stand 2007). In Ungarn heißt die Sorte Fromentin.

1998 belief sich der weltweite Bestand auf weniger als 1000 Hektar.

Beim im Elsass unter dem Namen Klevener de Heiligenstein vermarkteten Wein handelt es sich um ein Produkt der Rebsorte Savagnin Rose, der vermutlich eine Mutation des Savagnin ist.

## Weine

### Vin jaune

Er wird ausschließlich aus der weißen Sorte Savagnin hergestellt. Die ältesten Rebparzellen liegen in der Nähe des Städtchens Château-Chalon, Frankreich. Im Geschmack ähnelt der Wein dem Sherry, mit dem er häufig verglichen wird. Ein großer Unterschied liegt jedoch darin, dass der Vin Jaune nicht aufgespritzt wird.

Nach der Vergärung des Mosts muss der Wein noch mindestens sechs Jahre und drei Monate in einem Barriquefass liegen. In dieser Reifezeit verdunsten bis zu 40% des Weines. Diese lange Reifezeit erklärt auch den hohen Preis des Weines, der üblicherweise bei ca. 30 Euro pro Flasche liegt. Der Wein wird in eine spezielle Flaschenform, dem Clavelin abgefüllt. Die Flaschen haben einen Inhalt von 620 ml statt der üblichen 750 ml. Nach dem Abfüllen hält sich der Wein sehr lange, Lagerzeiten von bis zu 50 Jahren sind keine Seltenheit.

Vin jaune wird unter folgenden „Appellations contrôlées“ (Ursprungsdenomination) produziert:

- Côtes du Jura,
- Arbois,
- L'Etoile (Weinbaugebiet) und
- Château-Chalon.

Die Ursprungsdenomination Château-Chalon enthält nur ca. 50 Hektar verteilt auf fünf Nachbargemeinden: Château-Chalon, Voiteur, Menetru-le-Vignoble, Nevy-sur-Seille und Domblans.

Der Vin Jaune passt sehr gut zu Comté, dem Käse des Jura, oder zu anderen Hartkäsen und kräftigen Speisen.