



Landschaft in Arbin

©CIVS

## Französische Bergweine

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 Verkostung von sechs Weinen, dreien aus jeder Region: vier Weissweinen, einem Rotwein und einem Strohwein.

### Jura

Das Anbaugebiet Jura ([Link](#)) 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, Vin Jaune 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. Für Vin Jaune gilt das strengste Weinreglement europaweit: Unter anderem darf er ausschliesslich in Spitzenjahrgängen erzeugt werden – was zur Folge hat, dass alle produzierten Flaschen (deren besondere Form übrigens «Clavelin» heisst) mühelos einen Abnehmer finden. In diesem Sinne ist «La Percée du Vin Jaune», eine zweitägige Veranstaltung, die jedes Jahr Anfang Februar stattfindet, stets ein grosser Erfolg.

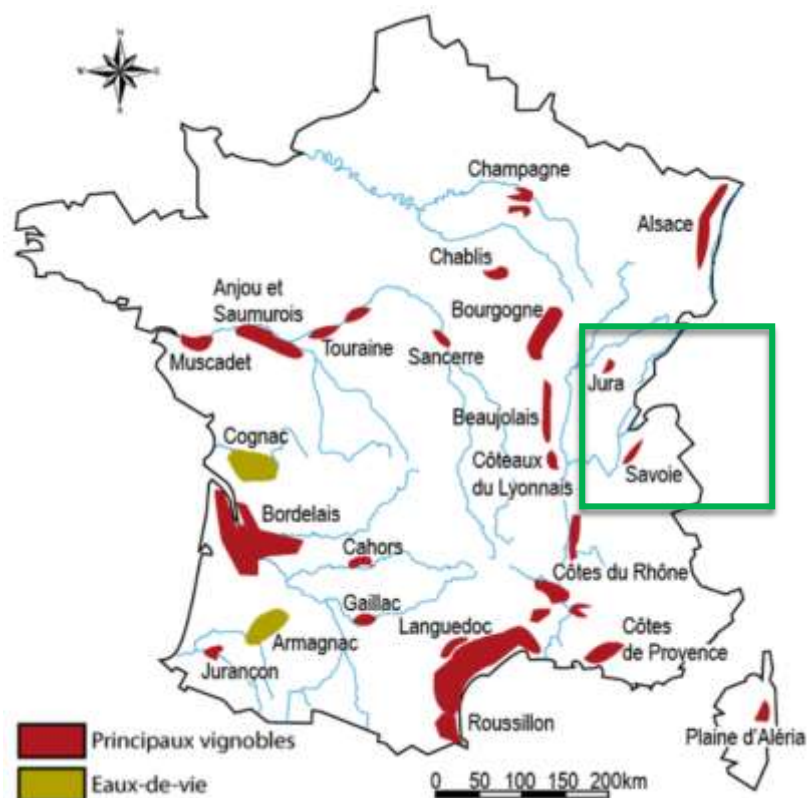
Vin de Paille („Strohwein“) wird aus getrockneten Trauben hergestellt, in denen der Zucker und die Extraktstoffe konzentriert sind. Der Name dieses Süssweins rührt daher, dass die Trauben traditionell auf Strohmatten zum Trocknen ausgebreitet wurden. Für Vin de Paille werden hauptsächlich Savagnin Blanc und Chardonnay, gelegentlich Poulsard und Trousseau verwendet. Die Gärung verläuft sehr langsam und dauert ein bis zwei Jahre, danach reift der Wein drei bis vier Jahre in Eichenholzfässern. Der Mindestalkoholwert beträgt Alkohol 14 Volumenprozent. Vin de Paille macht weniger als ein Prozent der gesamten Produktion des Weinanbaugebiets aus.

Als dritte Spezialität des Jura ist schliesslich noch der Macvin, ein charakteristischer Likörwein mit einem Zuckergehalt von mindestens 187 Gramm pro Liter, zu nennen.

## Savoyen

Das Anbaugebiet Savoyen ([Link](#)) liegt süd-südöstlich des Jura, ebenfalls im Osten Frankreichs; westlich liegen das Beaujolais und die 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 und Isère bis südöstlich von Chambéry. Die wichtigsten Appellationen sind Vin de Savoie, Roussette de Savoie, Bugey, Crépy und Seyssel. 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).



Der Felsen von Château-Chalon

©Jura Vins



## Die Verkostung

Die drei Weine aus Savoyen stammten von Fabien **Trosset** ([Link](#)) 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 ([Link](#)) in Arbois, von Jean François Ganevat ([Link](#)) in Rotalier und von der Domaine Berthet-Bondet ([Link](#)) in Château-Chalon. Das Familienweingut von Pierre, Bernard, Guy und Eliane **Rolet** 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 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 Noir, Petit Béclan, Grand Béclan, Seyve Villard oder Portugais Bleu.

Die Domaine **Berthet-Bondet** 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.

### Fabien Trosset, La Devire Roussette de Savoie AOP 2015

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 Nusschalen, 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, kreative 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 nicht, er empfängt.

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

## Fabien Trosset, **Sur la Crouza Chignin-Bergeron AOP 2015**

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 kreative 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

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

## Domaine Rolet Père & Fils, **Chardonnay Côtes du Jura AOC 2011**

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 hatte ihn aber einige Monate vor unserer Verkostung schon einmal probiert und weiss daher, wie gut er (eigentlich) ist.

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [xtrawine](#) und in der Schweiz bei [Py Winery](#) sowie bei [Coop Mondovino](#) erhältlich.



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

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

In der Schweiz sind die Weine der Domaine an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich.



### Fabien Trosset, **Avalanche Mondeuse Arbin Savoie AOP 2015**

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 Edeltank.

- 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

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

### Domaine Berthet-Bondet, **Vin de Paille AOC 1999**

Eine Cuvée aus Chardonnay, Savagnin und Poulsard. Die Trauben aus naturnahem Anbau wurden von Hand gelesen und selektioniert. Sie trockneten dann drei bis vier Monate. Der Wein reifte 18 Monate im Eichenholzfass und anschliessend weitere 18 Monate im Edeltank.

- in der Nase: Maronen, Walnüsse, Akazienhonig, teils getrocknete, teils eingemachte Aprikosen, Dörripflaumen, 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

Wir empfehlen Ihnen Ihre übliche Suchmaschine (Search Engine) zu verwenden, um die Händler in Deutschland sowie in der Schweiz zu finden.



Insgesamt eine äusserst spannende Verkostung, die dringend dafür spricht, den Weinen aus den französischen Bergregionen (und den hier genannten Produzenten) grössere Aufmerksamkeit zu schenken.

**Autor:** Carsten M. Stammen  
14. Juli 2019

Unser neuer Redaktor Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.