



Thill, Eric, Jura

GESCHMACK

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| Süße | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Säure | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Körper | schlank | ● ● ● ● ● | voll |
| Reife | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift |
| Intensität | verhalten | ● ● ● ● ● | ausgeprägt |
| Mineralität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Holzeinsatz | kein Holz | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| Komplexität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Länge | kurz | ● ● ● ● ● | sehr lang |

STIL

LAGERN & SERVIEREN
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay
Savagnin

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

JURA

Eric und Bérengère Thill haben ihr Weingut im Jura 2009 gegründet. Damals mit 3 Hektar gestartet, sind es heute 7 Hektar Land, die sie nach biodynamischen Maßstäben bewirtschaften. Bereits 2012 wurde mit der Biozertifizierung gestartet, 2015 war sie vollzogen. Doch Eric Thill geht weit darüber hinaus. Er arbeitet sehr detailliert im Weinberg, denn er setzt im Wein auf die Frucht, die die jeweilige Rebsorte mit sich bringt. Der Respekt für die Natur, die Biodiversität und das Terroir schwingen dabei immer mit.

Eric Thill stammt dabei ursprünglich aus einer Winzerfamilie im Elsass und studierte in Dijon. 2007 reiste er mit seiner Frau Bérengère ins Jura und die beiden waren sofort in diesen einzigartigen Fleck Erde verliebt. Zwei Jahre später haben sie dort in Trenal den Neustart gewagt. Sie haben zwar Weinberge übernommen, die bereits seit ihrem Bestehen in den 1970er Jahren biologisch bewirtschaftet wurden, Eric hat jedoch alles komplett neu gepflanzt, um so genau das umzusetzen, was ihm vorschwebte. Insgesamt lässt ihm das Jura hier viel mehr Spielraum und ist auch finanziell einfacher für einen Neuanfang. Die wilde Natur im Bereich Sud Revermont im südlichen Teil des Juras reizt viele innovative Winzer, so dass es sich hier durchaus um eine aufstrebende Region handelt.

Warum wir die Weine von Eric Thill im Programm haben

Die Weine von Eric und Bérengère Thill sind definitiv ein Geheimtipp. Das Jura hat heute insgesamt kaum jemand auf dem Schirm. Dabei gibt es dort großartige und einzigartige Weine. Die Weine der Familie Thill sind dabei besonders ausdrucksstark – sowohl in ihrem Fruchtprofil, als auch im Terroir. Sie fallen also in die Kategorie unbekannte Rohdiamanten und sind somit genau unser Ding!

Die Weine

Die Weine von Eric Thill stehen für Fruchtigkeit, Rebsortentypizität und das Terroir der einzelnen Parzellen. Schwerpunkt liegt dabei auf den Weißweinen, insbesondere Chardonnay. Auch sie ist bereits lange im Jura heimisch und zeigt hier tolle Facetten auf. Les Grandes Vignes ist dabei mineralischer, zupackender, mit eher dezenten Fruchtnoten. Sur Montboucon zeigt eher exotische Früchte, ist leichter und runder. Dazu kommt Savagnin als autochtone Rebsorte. Sie ist eine Spielart des Traminers, also eine sehr aromatische Rebsorte, mit französischer Herkunft, die heute überwiegend im Jura und in der Schweiz angebaut wird. Mit ihrer intensiven Fruchtausstattung passt sie genau ins Portfolio von Eric Thill. Dabei gibt es zwei sehr unterschiedliche, gar polarisierende Stile. Das sind einerseits die sogenannten Savagnin Ouillé, also klassisch und reduktiv ausgebaute Weine, die damit sehr fruchtbetont sind. Dazu zählen die Savagnin Cuvée Romane – benannt nach der Tochter, die im Jahr der Gründung geboren wurde – sowie Chardonnay Les Monates und Chardonnay Les Grandes Vignes. Das Gegenstück sind die oxidativ ausgebauten Weine wie der Chardonnay Pré Fleur. Auch in dieser Kategorie und doch ganz eigenständig ist der Vin Jaune, der fürs Jura typische „gelbe Wein“. Die Trauben dafür werden spät gelesen, meist Ende Oktober oder gar erst im November. Nach der Gärung lagert der Wein für 75 Monate, also ganze 6 1/4 Jahre im gebrauchten Barriquefass. In dieser Zeit verdunstet etwa 1/3 des Weines, der aber nicht nachgefüllt wird. Auf der Weinoberfläche entwickelt sich in dieser Zeit eine natürliche Hefeschicht, die auch als Barrièreschutz vor Bakterien dient. Das alles erinnert Sie sehr an Sherry? Ja, da gibt es definitiv Parallelen, jedoch wird Vin Jaune nicht aufgespritzt. Das Ergebnis ist in den Aromen aber definitiv ähnlich! Würziger Apfel bzw. eher Apfelrinde, Hefe und Brot, sowie Nussaromen von Walnuss und Mandel. Ein trockener, oxidativer Wein mit pikanter Säure und Frische, der enorm lagerfähig ist. Bis zu 50 Jahre sind eher die Regel, es können aber durchaus auch bis zu 100 Jahre sein. Und auch nach dem Öffnen der Flasche sind die Weine unheimlich lange haltbar. Für den Genuss empfehlen wir eine Trinktemperatur von 12–15 Grad, die Flasche darf gerne bereits 2 bis 3 Stunden vor dem Genuss geöffnet werden. Vin Jaune ist ein toller Speisebegleiter beispielsweise zum lokalen Comté.

Weinberg & Keller

Die Weinberge der Familie Thill liegen rund um den Ort Trenal: Sur Montboucon, Les Grandes Vignes, Les Longes Combes, Les Molates, Sur le Sery und Au Sery. Die wichtigste Rebsorte ist Chardonnay. Zudem kommen noch die autochthonen Rebsorten Savagnin und Poulsard, sowie Pinot Noir dazu. Konkret verteilen sich die sieben Hektar wie folgt: 4 Hektar Chardonnay, 1,6 Hektar Savagnin, 0,66 Poulsard und 0,4 Pinot Noir. Eric pflanzt außerdem Kleinstmengen an Trousseau. Die Weine werden weitestgehend sortenrein und nach den einzelnen Parzellen ausgebaut. Diese Vorgehensweise hat er nach eigenen Angaben aus dem Elsass exportiert. Der parzellierte Ausbau ermöglicht es, die für das Jura typische geologische Vielfalt wiederzugeben. Das Klima ist hier ähnlich zum Burgund, aber mit einem schönen Herbst, wie Eric selbst sagt.

Der Fokus der Arbeit liegt klar im Weinberg. Eric Thill arbeitet dort nach biodynamischen Maßstäben. Bereits seit 2015 ist er biozertifiziert nach Ecocert, einige Weine sind sogar schon nach Demeter zertifiziert. Dementsprechend ist vieles Handarbeit, Eric arbeitet zudem sehr detailorientiert, was entsprechend äußerst arbeitsintensiv ist. Die Priorität liegt darin, gesunde und vollreife Trauben zu ernten, selbstverständlich auch von Hand. Es wird noch im Weinberg sortiert und die Trauben werden dann in kleinen Boxen zum Weingut transportiert. Die Hektarerträge hält Eric gering, um so eine hohe Fruchtkonzentration zu erreichen.

Im Keller angekommen, werden die Trauben sehr langsam und schonend gepresst. Das dauert im Schnitt etwa fünf Stunden, daher wird an dieser Stelle minimal geschwefelt (sonst wird das bestmöglich vermieden), um einer unerwünschten Oxidation