

CÔTES DU JURA SAVAGNIN – CUVÉE ROMANE 2022



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

AROMEN

Zitrone
Grüner Apfel
Aprikose
Weißer Pfirsich
Weiße Blüten
Kalkstein
Bergbach
(Mineralität)

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU Rebsorten

Savagnin (90%)
Chardonnay (10%)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

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

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100



Der Côte de Jura Cuvée Romane von Eric und Bérengère Thill ist ein charaktvoller Weißwein aus dem Jura, der die Typizität der Rebsorte Savagnin authentisch widerspiegelt. Die Domaine Thill, gegründet im Jahr 2009, ist seit 2015 biozertifiziert und bewirtschaftet ihre Weinberge nach biodynamischen Richtlinien. Die Cuvée Romane wurde nach der Tochter des Winzerpaares benannt, die im Gründungsjahr zur Welt kam – eine Hommage an die Familie und den Beginn ihrer Weinbaugeschichte.

Die Trauben für die Cuvée Romane stammen von westlich ausgerichteten Weinbergen mit grauen und gelben Mergelböden. Im Jura gibt es zwei unterschiedliche Weinstile für Savagnin: den traditionellen, oxidativen Ausbau, bei dem der Wein unter einem natürlichen Hefeschleier reift und seine charakteristischen Nuss- und Curry-Aromen entwickelt, und den klassischen reduktiven Ausbau, der unter Sauerstoffausschluss erfolgt und als „Savagnin Ouillé“ bezeichnet wird. Letzterer betont die Frische und Frucht der Rebsorte – und genau in diesem Stil ist die Cuvée Romane ausgebaut. Nach der manuellen Lese werden die Trauben schonend gepresst und spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt über zehn Monate auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Struktur und Tiefe gewinnt. Auf Schönung und Filtration wird verzichtet, und es wird nur eine minimale Menge Schwefel zugesetzt.

Im Glas leuchtet die Cuvée Romane 2022 in sattem Zitronengelb mit goldgelben Reflexen. In der Nase öffnet sie sich mit frischen Noten von grünem Apfel, weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten, ergänzt durch zarte Blütenaromen und einen Hauch würziger Mineralität, die an die grauen Mergelböden erinnert. Am Gaumen wirkt der Wein saftig und ausgewogen – eine knackige, lebendige Säure wird von einer cremigen Textur begleitet, die dem Ganzen angenehme Fülle verleiht. Der Abgang ist lang und zeigt eine dezente Tiefe. Jetzt schon ein echter Genuss, entfaltet er mit etwas Kellerzeit noch mehr Komplexität.