

# CÔTES DU JURA SAVAGNIN – CUVÉE ROMANE 2022



Thill, Eric, Jura

## GESCHMACK

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

## AROMEN

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

## 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 Côtes 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.

# ERIC ET BÉRENGÈRE THILL

Eric Thill ist mit Weinreben aufgewachsen – und das ganz buchstäblich: Er stammt aus dem Haut-Rhin im Elsass, aus einer Winzerfamilie, und wuchs in Sichtweite des Grand Cru Schlossberg auf. Wein war nie Beruf, sondern immer Berufung: Nach dem Weinbaustudium in Dijon reiste er 2007 mit seiner Frau Bérengère ins Jura ... und blieb. Die Region im Süden des Revermont, etwa 45 Kilometer südlich von Arbois, hatte etwas, das weder Elsass noch Burgund bieten konnten: Freiheit, Ursprünglichkeit und Böden voller geologischer Eigenheiten. 2009 gründeten die beiden ihr Weingut im Dorf Trenal, mit knapp 3 Hektar Weinbergen, die seit den 1970er Jahren biologisch bewirtschaftet wurden. Eric pflanzte alles neu, komplett nach seinen Vorstellungen und Maßstäben.

Heute bewirtschaften Eric und Bérengère 7 Hektar in den Côtes du Jura, seit 2015 biozertifiziert und konsequent nach biodynamischen Grundsätzen ausgerichtet. Was in der elsässischen Herkunft seinen Ursprung hat, prägt das gesamte Sortiment: sortenreine Weine, die zeigen, was jeder einzelne Boden aus der Rebe herausholt.

## Warum Eric et Bérengère Thill?

Das Jura ist die vielleicht faszinierendste und am meisten unterschätzte Weinregion Frankreichs. Kaum ein anderer Ort bringt Weißweine hervor, die eine so große Bandbreite abdecken: von frisch und präzise bis zu tief, oxidativ und jahrzehntelang lagerfähig. Eric versteht beide Pole und arbeitet in beiden Stilen mit derselben Sorgfalt. Seine Weine sind keine Kompromisse, sondern klare Aussagen über Boden und Rebsorte – und das zu Preisen, die im Vergleich mit anderen Spitzenregionen Frankreichs bemerkenswert fair sind.

## Die Weine

Sinnbild für Erics Philosophie ist der **Savagnin Cuvée Romane**, benannt nach Romane, der Tochter des Winzerpaares, die im Gründungsjahr 2009 zur Welt kam. Savagnin ist eine autochtone Jura-Rebsorte, eng verwandt mit dem Traminer aus dem Elsass – aromatisch intensiv und von Natur aus lebhaft. Eric baut ihn als Savagnin Ouillé aus, also reduktiv und ohne Sauerstoffkontakt, was die blumige Frische und Fruchtigkeit der Rebsorte vollständig bewahrt. Auf grauen und gelben Mergelböden mit westlicher Ausrichtung entsteht ein Weißwein mit Nachdruck und Charakter.

Die beiden Weine **Chardonnay Les Grandes Vignes** und **Chardonnay Sur Montboucon** zeigen, wie unterschiedlich derselbe Winzer denselben Jahrgang lesen kann: **Les Grandes Vignes** kommt von grauen, roten und blauen Mergelböden, ist mineralisch und geradlinig, mit Konzentration und einer gewissen Strenge. **Sur Montboucon** hingegen stammt von Ton-Kalkstein-Böden mit südlicher Ausrichtung, teils von Reben, die an die 50 Jahre alt sind. Er ist runder und zugänglicher als sein Pendant, mit einer weichen Textur und mehr Tiefe im langen Abgang.

**Chardonnay Savagnin Les Molates** verbindet beide weißen Hauptrebsorten des Weinguts von der gleichnamigen Parzelle auf gelb-blauen Mergelböden. Chardonnay steuert die Struktur bei, Savagnin das aromatische Gewicht – ein Wein, der die Vielschichtigkeit des Bodens unmittelbar spürbar macht.

Auf der oxidativen Seite steht **Pré Fleur**, ein Chardonnay, der in Kontakt mit Sauerstoff reift. So entwickelt er jene komplexe, nussige Tiefe, die den traditionellen Weinstil des Juras ausmacht, ohne dabei ein Vin Jaune zu sein. Ganz für sich steht dann der **Vin Jaune Les Grandes Vignes**, der ikonische gelbe Wein des Jura aus reinem Savagnin. Die Trauben werden spät gelesen, manchmal erst im November, und der Wein reift anschließend mindestens sechs Jahre und drei Monate unter einem natürlichen Hefeschleier im Fass. Was dabei entsteht, ist ein Wein von extremer Konzentration und Lagerfähigkeit, geprägt von einer Spannung zwischen Frische und oxidativer Tiefe, die im weltweiten Weinbau ohne direkte Entsprechung ist.

## Weinberg & Keller

Die Weinberge der Familie Thill verteilen sich auf mehrere Einzellagen rund um Trenal und Gevingey im Sud Revermont: Sur Montboucon, Les Grandes Vignes, Les Longes Combes, Les Molates sowie Sur le Sery und Au Sery. Die beträchtliche geologische Vielfalt dieser Parzellen reicht von Ton-Kalkstein-Böden aus dem Bajocien über graue und rote Mergel bis hin zu tiefgründigen Tonböden. Chardonnay ist mit 4 Hektar die wichtigste Rebsorte, Savagnin belegt 1,6 Hektar, dazu kommen Poulsard mit 0,66 Hektar und Pinot Noir mit 0,4 Hektar sowie kleinere Mengen Trousseau. Seit 2015 ist das Weingut durch Ecocert biozertifiziert, doch die Weinberge wurden bereits seit ihrer Anlage in den 1970er Jahren ohne synthetische Pflanzenschutzmittel bewirtschaftet. Eric arbeitet heute nach biodynamischen Grundsätzen und lässt jeden zweiten Rebstock mit Gras begrünen, um die Bodengesundheit und Biodiversität zu fördern. Einige Weine tragen bereits das Demeter-Zertifikat, das strengste Siegel im biodynamischen Weinbau.

Im Weinberg wird konsequent auf niedrige Erträge geachtet: Sorgfältiger Rebschnitt und strenger Austriebsbruch im Frühjahr halten die Trauben konzentriert. Eric und Bérengère lesen ausnahmslos von Hand, sortenrein und nach Parzellen getrennt. Das Lesegut wird direkt in Kisten gesammelt, damit die Trauben unversehrt in den Keller gelangen. Die Pressung erfolgt langsam und schonend über viereinhalb Stunden, anschließend vergärt der Most spontan bei kühlen Temperaturen, was die Fruchtigkeit der Trauben bewahrt. Der biologische Säureabbau wird bewusst unterbunden, um die Frische zu erhalten. Die Weine reifen auf der Feinhefe, ohne filtriert oder geschönt zu werden. Schwefel wird nur minimal eingesetzt, bei einigen Cuvées wird gänzlich darauf verzichtet. Der