



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

## STIL

**LAGERN & SERVIEREN**  
Weißwein- oder Universalglass



## WEINBAU

**Rebsorten**

Chardonnay  
Savagnin

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

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

### Lagerung

**Dauer Hefelager**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

93/100

# 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