CÔTES DU JURA PRÉ FLEUR 2019 BIO

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

ERIC ET BÉRENGÈRE THILL

unbekannte Rohdiamanten mit Persönlichkeit und Terroirfokus



Fruchtbetont und klar zeigen die Weine von Eric und Bérengère Thill, was die einzelnen Parzellen des südlichen Revermont voneinander unterscheidet. Jede Lage wird sortenrein ausgebaut, mal frisch und geradlinig, mal in der traditionell oxidativen Art des Jura. Die beiden stammen aus dem Elsass, Eric aus einer Winzerfamilie, verliebten sich auf einer Reise in die Region und wagten 2009 in Trenal den Neustart. Weingut und Keller bauten sie eigenhändig auf. Im Weinberg arbeiten sie biodynamisch und sind seit 2021 Demeter-zertifiziert, im Keller greifen sie so wenig wie möglich ein.

Eric Thill ist mit Weinreben aufgewachsen, und das ganz buchstäblich. Er stammt aus einer Winzerfamilie im Haut-Rhin und wuchs in Sichtweite des Grand Cru Schlossberg auf. 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 wurzelt, 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 der Tochter des Winzerpaares, geboren im Gründungsjahr 2009. Eric baut die autochthone, mit dem Traminer verwandte Rebsorte „ouillé" aus, also reduktiv ohne Sauerstoffkontakt, was ihre blumige Frische vollständig bewahrt. Die beiden Weine **Chardonnay Les Grandes Vignes** und **Chardonnay Sur Montboucon** zeigen, wie unterschiedlich derselbe Winzer denselben Jahrgang lesen kann. Les **Grandes Vignes** wächst auf grauen, roten und blauen Mergelböden und gerät mineralisch und geradlinig, mit einer gewissen Strenge. **Sur Montboucon** stammt von Ton-Kalkstein-Böden mit südlicher Ausrichtung, teils von fast 50 Jahre alten Reben, und wirkt runder, mit weicher Textur und einem langen Abgang. **Chardonnay Savagnin Les Molates** verbindet beide weißen Hauptrebsorten von der gleichnamigen Parzelle. Chardonnay steuert die Struktur bei, Savagnin das aromatische Gewicht.

Pré Fleur reift als Chardonnay in Kontakt mit Sauerstoff und entwickelt so die nussige Tiefe des traditionellen Jura-Stils, ohne ein Vin Jaune zu sein. Der **Vin Jaune Les Grandes Vignes** aus reinem Savagnin steht dann ganz für sich: Die Trauben werden spät gelesen, manchmal erst im November. Anschließend lagert der Wein mindestens 6 Jahre und 3 Monate unter einem natürlichen Hefeschleier im Fass. So entsteht ein Wein von extremer Konzentration und Lagerfähigkeit, dessen Spannung zwischen Frische und Oxidation im weltweiten Weinbau ohne direkte Entsprechung ist.

Weinberg und Keller

Die Weinberge verteilen sich auf Einzellagen rund um Trenal und Gevingey, darunter Sur Montboucon, Les Grandes Vignes, Les Molates und Au Sery. Die Böden reichen von Ton-Kalkstein aus dem Bajocien über graue und rote Mergel bis zu tiefgründigem Ton. Chardonnay belegt 4 Hektar, Savagnin 1,6 Hektar, dazu kommen Poulsard, Pinot Noir und etwas Trousseau. Eric arbeitet biodynamisch, begrünt jede zweite Rebzeile und hält die Erträge durch Rebschnitt und Austriebsbruch niedrig. Einige Weine tragen das Demeter-Zertifikat. Eric und Bérengère lesen von Hand, nach Parzellen getrennt und in Kisten. Das Pressen dauert viereinhalb Stunden, anschließend vergärt der Most spontan und kühl. Den biologischen Säureabbau unterbindet Eric, um die Frische zu erhalten. Die Weine reifen auf der Feinhefe und kommen ohne Filtration und Schönung in die Flasche. Schwefel setzt Eric minimal ein, bei einigen Cuvées gar nicht. Abgefüllt wird in leichte Flaschen aus recyceltem Glas, verschlossen mit recycelbaren Korken.

Winzer	Eric Thill
Ort	Trenal
Weinberg	biologisch, teils biodynamisch
Keller	langsames, sehr sanftes Pressen bis zu 5 Stunden, Spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriques
Größe	7 Hektar