



Côtes du Jura, Cuvée Tradition, Vin de Voile

2021, 750 ml

Frankreich, Jura

9950420022

Chardonnay, Savagnin

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

48 Monate gereifter Comté (vegetarisch)

Vacheron Mont d'Or (vegetarisch)

Hähnchen mit Vin de Voile, Morcheln und Crème fraîche (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.04.2025

Information zum Wein

Auch wenn sich das Weingut bei der genauen Zusammensetzung der Cuvée in Schweigen hüllt, so bildet die Basis dieses Weines offensichtlich eine *Cuvée Blanc Tradition*, die meist aus einem Drittel Savagnin und zwei Dritteln Chardonnay besteht. Beide Sorten werden traditionell zusammen im Fass vergoren und ausgebaut. Es ist ein *Vin de voile*, er wird also während der Lagerung nicht mehr aufgefüllt. Allerdings wirkt der Wein deutlich weniger oxidativ als der 2021er *Savagnin vin de voile*. Insofern wurde vielleicht nur sporadisch das Auffüllen unterlassen, und es hat sich nur eine leichte Florschicht gebildet.

Farbe

Goldgelb

Nase

Die *Cuvée Tradition 2021* duftet nach Walnüssen, gedörrten Feigen, Salzzitronen und Salzmandeln. Dazu kommen ein paar gelbe Pflaumen, gelbe und grüne Äpfel, Zitronen, Zesten und Salzzitronen sowie ein feiner Hauch von Nougat und Marzipan. Man merkt natürlich, dass es *Vin de Voile* ist, aber das Oxidative wirkt dezent.

Gaumen

Am Gaumen bildet die *Cuvée Tradition* eine delikate Balance zwischen dem *rondeur* des Savagnin und der Frische des Chardonnays, zwischen Saftigkeit und sanftem Säuredruck. Der Wein verfügt über einen feinen Gerbstoff, zeigt säuerliche Noten von Zitrusfrüchten und grünem Apfel, erinnert ein wenig an Curryblätter und Salzmandel und bietet einen dezenten Holzton mit Röstnote und Karamell. Hier finden sich Kraft und Eleganz, eine leichte, lebendige Bitterkeit und viel Umami.