



NV

Crémant du Jura Brut Nature

Pignier

Jura Frankrijk

€ 24,90



Wijngaard

klei-kalk bodem, biodynamische cultuur, 45 hl/ha



Kelder

manuele pluk, zachte persing, wilde gisten, weinig sulfiet, gisting en veroudering op oude foudres en pieces, hergisting op fles (méthode traditionnelle), 18 maand veroudering op de droesem, géén dosage (Brut Nature)



Gastronomie

aperitief (met hapjes)

Soort	Mousserend
Druivenras	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Bewaarperiode	Nu-2028
Volume	750 ml

Beschrijving

Je hoort vaak (en terecht) dat je beter een goede Crémant kiest dan een slechte Champagne. Maar de Crémant du Jura van Pignier is beter dan menig GOEDE Champagne !

Domein: Pignier

Toen we recent een mousserende wijn `blind` voorgeschoteld kregen gingen onze gedachten spontaan uit naar een Champagne met precisie, terroir-expressie en krijtjige mineraliteit zoals je die nu bij een nieuwe generatie kleine, bevlogene Champagnedomeinen kan vinden. Groot was dan ook de verrassing toen het helemaal niet om Champagne ging maar wel een Crémant du Jura ! Biodynamisch, 80% Chardonnay en 20% Pinot Noir, 45 hl/ha (de helft van zelfs de beste Champagnes), gisting en veroudering op (oudere) foudres en barriques, 18 maand `sur lattes`. De fijne bubbels laten de diepe smaak van de basiswijn springen en dansen zonder opdringerig te worden. Een uitstekende Crémant of Champagne moet op de eerste plaats een uitstekende WIJN zijn. Dat de familie Pignier een goede feeling heeft voor Chardonnay bewijst hun Chardonnay de la Reculée. Deze Bourgondisch gevinifiëerde Chardonnay (`ouillé` : de vaten volledig gevuld, géén `voile`) van een prachtige terroir (mergel en leisteen) toont dat de Jura niet moet onderdoen voor Bourgogne. Ook hier kun je een parallel trekken met de nieuwe lichte Bourgognes (Pierre-Yves Colin-Morey, Arnaud Ente,...) die een kristalheldere expressie van de terroir nastreven zonder vet, boter en maquillage (overdreven nieuwe eik en teveel bâtonnage). Het unieke evenwel aan de `Reculée` van Pignier is dat de zuiverheid en smaakintensiteit in een bijna gewichtloze stijl wordt gebracht. Een minimalistische Chardonnay (hoewel gegist en verouderd op eik) waarin alles werd uitgepuurd tot alleen de naakte (terroir)essentie overblijft. Een...