

Rolet

Jura Weine die einfach hervorstechen



Hatten wir im letzten Jahr eine Probe im Schnelldurchlauf erwartet uns diesmal das komplette Gegenteil. Es empfängt uns Mariska Olivier herzlich und führt uns erst einmal durch die ganze Domaine. Und die ist groß. Auf dem Rückweg nach der Probe, als Mariska schon vorgegangen ist, um die Probeflaschen zusammen zu stellen, haben wir uns ordentlich verlaufen. Wir sehen den große Raum in dem die Trauben ankommen und der Most gepresst wird und die großen Stahltanks.

Es gibt insgesamt vier verschiedenen Keller für die Fässer. Einer eher trockener, einer etwas feuchter und zwei alte etwa 80 Jahre alte Keller, die vor allem auch für den Vin Jaune sehr wichtig sind, wohnen hier doch die speziellen Hefestämme, die sich nach der Gärung als Schleier auf die Weinoberfläche der nur zu $\frac{3}{4}$ gefüllten Fässer legen und so den Wein vor Oxidation schützen und ihm auch die speziellen Duft- und Geschmacksnoten verleihen. Wir dürfen in ein Fass hineinriechen und sind überwältigt von dem intensiven Bouquet. Sechs Jahre und drei Monate muss der Vin Jaune mindestens reifen, Rolet gibt im acht.

Wir gehen weiter durch die Keller mit den verschiedenen Fässern und Weinen.

Role hat Reben in allen vier AOC Appellationen Arbois, Etoile, Côtes du Jura und auch einen kleinen Anteil Château-Chalon, der wohl besten Lage im Jura für Savignin. Weine aus dem Jahr 2005 sind gerade abgefüllt und wir freuen uns schon, auf die Verkostung im nächsten Jahr.

Weiter geht unsere Führung vorbei an den großen Rüttelkörben für die Cremants in den Abfüllraum, wo schon eine große Charge Cremants zum morgigen Degorgieren bereitsteht.

Dann geht es in die beeindruckende Vinotek in der 7000 Magnums aller Weine lagern. Gerade fand ein Korkenwechsel für die Flaschen vor 1990 statt. Alle Magnums der verschiedenen Jahrgänge kann man erwerben. Bei Interesse melden Sie sich bei uns und wir können im nächsten Jahr schauen, wie wir die Flaschen dann exklusiv für Sie bestellen.

Jetzt geht es aber ans Probieren und alles was wir probieren überzeugt uns wieder vollends. Allen voran natürlich die Crémant, von denen wir diesmal Jura Blanc, Coer de Chardonnay und Blanc de Noir anbieten können. Neben dem Arbois blanc Chardonnay 2019 nehmen wir auch den Arbois blanc Tradition 2015 aus Savignin und Chardonnay mit auf. Ein Wein mit schöner Verbindung von getrockneten Früchten und Walnuss, leichter Süße, deutlicher Mineralität und einer leichten Sherrynote. Auch beim Arbois Rouge nehmen wir neben dem Tradition den Arbois Trousseau einen Wein ausschließlich aus einer lokalen Rebsorte. Überhaupt macht es uns Spaß diese sehr speziellen Weine zu verkosten. Und so finden Sie auch wieder den Savagnin Ouillé

KLS

Probenotizen S.13



Die Boutique mit den alten Magnumflaschen



Reinrichen in ein Vin Jaune-Fass