



LUCIEN AVIET & FILS 2020 | RUZARD

ROSIÈRE

Arbois AOC | Trousseau de Parcelles

Lucien Aviet & Fils (Caveau de Bacchus) keltert diesen Einzellagen-Roten aus dem Jura in Montigny-lès-Arsores, der historischen Trousseau-Hauptstadt. Die Cuvée vereint zwei Gutslagen — Ruzard in Hanglage auf Kieseltonböden (argiles à chailles) und Rosière, tiefer gelegen, auf grauen Mergeln mit voller Südausrichtung. Der warme Jahrgang 2020 zeigt eine seltene Balance für diese anspruchsvolle Rebsorte: reife, grosszügige Frucht ohne Schwere, feine Tannine und die klare mineralische Signatur der jurassischen Kontinentalböden. 13 % vol., 4.333 Flaschen produziert. WEINBEREITUNG: ganze und entrappt verarbeitete Beeren werden gemeinsam in alten Holztanks auf Naturhefen vergoren, danach zwölf Monate in alten Foudres ausgebaut — kein neues Holz, kein Kunstgriff. Der Stil des Caveau de Bacchus ist Ehrlichkeit und Zurückhaltung: minimale Eingriffe lassen die Lagen Ruzard und Rosière für sich sprechen. Natürliche Säure bleibt erhalten; keine Zuckeringung in diesem warmen Jahr. SPEISEEMPFEHLUNG: Trousseau auf diesem Niveau verlangt nach dem jurassischen Tisch — geschmortes Kalbfleisch mit Morcheln, ein kräftiges Stück geräucherte Morteau-Wurst oder eine Landterriner. Beim Käse ist gereifter Comté (24 Monate und mehr) der klassische Partner: die Mineralität des Weins trifft die kristalline Textur und Butterscotch-Tiefe des Käses. Lohnenswert auch zu einem mit Vin jaune und Rahm gebratenen Hähnchen — eine Regionalkombination, die die Tischvariabilität des Trousseau unter Beweis stellt.



Tasting notes

Color

Mittleres, zartes Rot mit lebhaften, durchscheinenden Rubinreflexen.

Aroma

Die Nase ist frisch und fruchtig, mit Noten von Sauerkirsche, Cranberry und einem Hauch von Veilchen..

Taste

Am Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig, fast trinkfreudig, mit feinen Tanninen und üppiger Frucht..

Finish

Der Abgang ist frisch und anhaltend, mit einer schönen mineralischen Länge. Der Trousseau entfaltet sich elegant und hinterlässt einen Eindruck von getrockneter Kirsche und sanften Gewürzen.

CAVEAU DE BACCHUS Das Caveau de Bacchus — Lucien Aviet & Fils — ist eine der massgeblichen Adressen des Jura. Lucien Aviet gründet das Weingut 1960 in Montigny-lès-Arsores, oberhalb von Arbois, nach seiner Rückkehr aus Algerien. 1968 gründet er gemeinsam mit befreundeten Geologen die Confrérie de Bacchus — daher der Name der Cave. Sein Sohn Vincent stösst 1990 dazu, und gemeinsam taufen sie das Weingut in «Caveau de Bacchus» um. Nach Luciens Tod im Mai 2021 pflegt Vincent allein dieses Familienerbe. Das Weingut umfasst 5 Hektar, gleichmässig aufgeteilt auf Rotsorten — Trousseau und Ploussard — sowie Weissorten — Savagnin und Melon à Queue Rouge. Die in Massenselektionsauslese erhaltenen Reben sind zwischen 30 und 60 Jahre alt. Die Bewirtschaftung ist nachhaltig, die Lese manuell, die Gärung mit Wildhefen und ohne andere Zusätze als geringe Schwefelmengen.