



Chablis Premier Cru

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Premier Cru der Weinregion *Chablis* im Departement Yonne. Diese Appellation umfasst **40 als Premier Cru klassifizierte Climats**, darunter 17 Haupt-*Climats*. Produktionsgemeinden: **Beines, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chichée, Courgis, Fleys, Fontenay-Près-Chablis, Fyé, Maligny, Milly und Poinchy**. Diese Appellation steht für Weine, deren Parzellen als *Premier Cru* klassifiziert wurden. Man erkennt sie entweder am Ausdruck *Premier Cru*, am Namen ihres Ursprungs-*Climats* oder an beidem zusammen

CHARAKTER DER WEINE

Die verschiedenen *Climats* geben den Weinen ihre Typizität, die vom Boden und der Ausrichtung bestimmt wird. Die Weine haben Struktur und einen langen Abgang. Am Gaumen zeigt der *Premier Cru* ein großes Geschmacksspektrum, vom Mineralischen, das in der Jugend noch etwas verschlossen ist, bis zum Floralen, das feine subtile Aromen ausprägt.

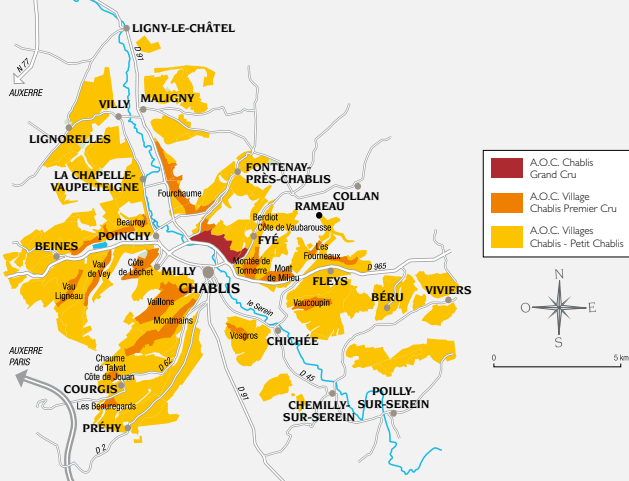
EMPFEHLUNGEN DES SOMMELIERS

Weißwein von blassgoldener Farbe. In der Nase entfaltet er nicht sofort sein volles Potenzial, sondern braucht etwas Durchlüftung. Dieser Lagerwein hält manchmal 5 bis 10 Jahre.

Der große aromatische Reichtum des *Premier Cru* macht ihn zu einem perfekten Speisebegleiter. So passt er sehr gut zu warmen Austern oder Fisch mit Sauce.

Die mineralischeren Varianten werden zu Geflügel oder Kalbfleisch mit einer weißen Sauce gereicht. Die offeneren Weine brillieren zu Andouillette-Würsten oder Schnecken. Ein rassisger *Premier Cru* hebt die lokale Spezialität *Jambon au Chablis* besonders gut hervor.

Serviertemperatur: 10 bis 11 °C.



LAGE

Die Weinregion *Chablis* liegt in der Nähe von Auxerre im Département Yonne. Sie erstreckt sich entlang eines kleinen Flusses mit dem bezeichnenden Namen Serein (in sich ruhend). Die ersten Belege für den Weinbau im Chablis reichen bis zu den Römern zurück. Ab dem 12. Jahrhundert trieben die Zisterziensermönche die Entwicklung des Weinbaus voran. Die *Appellation d'Origine Contrôlée* Chablis Premier Cru wurde 1938 eingeführt. Sie bestätigte die Erstklassigkeit dieses trockenen Weißweins, der es besser als die Weine anderer Regionen verstanden hat, seine Spitzenposition durch seine gesamte Historie hindurch zu behaupten – nicht zuletzt dank der Qualitätsrebsorte *Chardonnay*.

TERROIRS

Keine andere französische Weinregion hat ihren Glauben an die Geologie so sehr beteuert. Das Grundgestein stammt aus dem Jura-Zeitalter, genauer aus dem Kimmeridgium (vor 150 Millionen Jahren). So findet man im Felsen Ablagerungen winziger Austern, die auf ein warmes und flaches Meer schließen lassen, das seinerzeit die Bourgogne bedeckte. Die *Premiers Crus* weisen eine Besonderheit auf: Ihre Weinberge erstrecken sich entlang dem rechten und linken Ufer des Serein, ein Nebenfluss der Yonne, der die Weinregion von Süden nach Norden durchfließt. Die renommiertesten *Premiers Crus* wachsen am rechten Ufer und rahmen die *Grands Crus* ein.

FARBE(N) UND REBSORTE(N)

Ausschließlich **Weißwein** aus der Rebsorte **Chardonnay** (in der Region Beaunois genannt)

PRODUKTION

Produktionsfläche*:

1 Hektar (ha) = 10.000 m² = 24 Ouvrées
(Oberflächenmaß in der Bourgogne)

783,19 ha

Durchschnittliche Jahresernte**:

1 Hektoliter (hl) = 100 Liter = 133 Flaschen
43.383 hl

* 2011, ** 5-Jahres-Durchschnitt 2007-2011

ALS PREMIER CRU KLASSIFIZIERTE CLIMATS

Der Name des **Haupt-Climats**, der im Folgenden fettgedruckt ist, kann jeweils für Weine aller nachfolgend genannten *Climats* verwendet werden. **Beuroy**, Côte de Savant, Troesmes; **Berdiot**; **Chaume de Talvat**; **Côte de Jouan**; **Côte de Léchet**; **Côte de Vaubarousse**; **Fourchaume**, Côte de Fontenay, L'Homme Mort, Vaulorent, Vaupulent; **Les Beauregards**, Côte de Cuissy; **Les Fourneaux**, Côte des Prés-Girots, Morein; **Mont de Milieu**; **Montée de Tonnerre**, Chapelot, Côte de Bréchain, Pied d'Aloup; **Montmains**, Butteaux, Forêts; **Vaillons**, Beugnons, Chatains, les Épinottes, Les Lys, Mélinots, Roncières, Sécher; **Vau de Vey**, Vaux Ragnons; **Vau Ligneau**; **Vaucoupin**; **Vosgros**, Vaugiraut.