



# Chablis



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Village** der Weinregion *Chablis* im Département Yonne.

Produktionsgemeinden: **Beines, Béru, Chablis, Fyé, Milly, Poinchy, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-Près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy und Viviers.**

## CHARAKTER DER WEINE

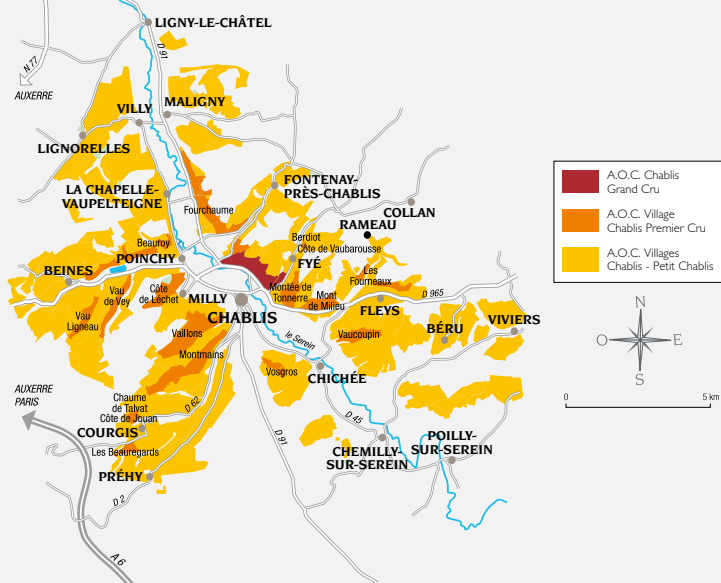
Äußerlich präsentiert sich dieser **Weißwein** recht klar mit hell- oder grüngoldenen Tönen. In der Nase zeigt er sich sehr frisch, lebendig und mineralisch: Man findet in ihm Aromen von Feuerstein, grünem Apfel und Zitrone oder von Unterholz und Pilzen (Mousseron). Häufig sind auch Noten von Lindenblüten, Minze, Akazie, ebenso wie von Lakritz und frisch gemähtem Heu anzutreffen. Mit dem Alter wird er immer goldener und würziger. Am Gaumen bleiben seine Aromen lange frisch. Schon bei der ersten Berührung mit der Zunge offenbart er sich mit Paukenschlag. Lange und schöne Nachhaltigkeit am Gaumen bis zu einer sanften und ausgeglichenen Schwere. Der Chablis ist trocken und von perfekter Finesse. Er hat eine einzigartige Persönlichkeit, die leicht wiederzuerkennen ist. Der Name „Chablis“ wurde – und wird auch heute manchmal noch – widerrechtlich verwendet. Passen Sie also auf: Es gibt nur einen echten Chablis – und der kommt aus Frankreich.

## EMPFEHLUNGEN DES SOMMELIERS

**Weißwein:** Man genießt ihn am besten jung (im Alter von 2 bis 3 Jahren). Unersetzlich ist er in der Kombination mit Fischterrinen, Geflügel sowie zu gegrilltem oder gekochtem Fisch. Aber auch zum schwierig zu kombinierenden Spargel sowie zur exotischen Küche, Currys und anderen Tandoori-Gerichten passt er sehr gut. Grandios ist der Chablis als Aperitif, er gleicht aber auch die weiche und feine Textur von Sushi aus.

Bei den Käsen ist die Harmonie mit Ziegenkäse oder Hartkäse wie Beaufort, Comté oder Emmental besonders groß.

Serviertemperatur: 10 bis 11 °C.



## LAGE

Die Weinregion *Chablis* liegt in der Nähe von Auxerre im Departement 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 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. Einige *terroirs*, die dadurch besonders begünstigt wurden, sind heute *Premiers Crus*-Lagen.

## FARBE(N) UND REBSORTE(N)

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

## PRODUKTION

### Produktionsfläche\*:

1 Hektar (ha) = 10.000 m<sup>2</sup> = 24 Ouvrées  
(Oberflächenmaß in der Bourgogne)

**3.367,28 ha**

### Durchschnittliche Jahresernte\*\*:

1 Hektoliter (hl) = 100 Liter = 133 Flaschen  
**190.193 hl**

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