



PURE CHABLIS

*One grape
One region
One of a kind*

Pressemitteilung –13. Januar 2022

Jahrgang 2021 Ein Weinjahr voller Herausforderungen

Das Weinjahr 2021 war für die Chablis-Winzer bis zum letzten Tag herausfordernd. Heftige Wetterwechsel bestimmten den Zeitplan der Winzer: angefangen beim Frost im April, der aufgrund des frühen Knospenaustriebs gravierende Auswirkungen hatte, bis zur Weinlese. Die Winzer mussten jederzeit reaktionsschnell handeln und aufmerksam bleiben. Die einzigen Verschnaufpausen gab es in der Blütezeit, die unter guten Bedingungen verlief, sowie während der von der Sonne begünstigten Traubenreife ab Mitte August.

Der Frost verursachte Mengenverluste. Das Lesegut wurde im Weinberg sowie im Weinkeller akribisch sortiert. Wetterkapriolen im Juli und Anfang August sorgten für die Entwicklung einiger Krankheitsausbrüche. Dank der Gegenmaßnahmen der Winzer und der Rückkehr des trockenen Wetters im August konnten diese glücklicherweise eingedämmt werden.



Foto: BIVB/MG Stavelot

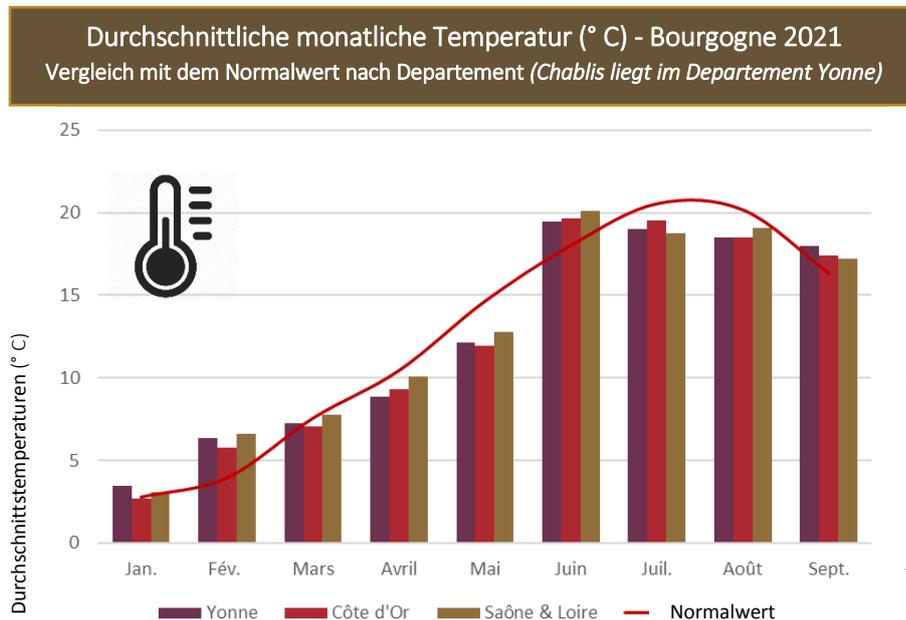
Das Jahr 2021 erforderte fundiertes Know-how. Die Weinbereitung musste mit äußerster Präzision erfolgen. Sie verlief schnell, es musste jedoch sehr genau auf das aromatische Gleichgewicht geachtet werden.

Die Tendenzen der ersten Verkostungen: Das aromatische Potenzial der Moste war durchaus vorhanden, die Chablis-Weine zeigen Noten frischer Zitrusfrüchte sowie die typische Süße-Säure-Balance, die von Liebhabern der Bourgogne-Weine so geschätzt wird.

Nach einem milden Winter und einer starken Abkühlung Mitte März stiegen die Temperaturen deutlich an. In der Osterwoche (29. März bis 3. April) wurde es sogar sommerlich warm. Unter diesen Konditionen startete der Lebenszyklus der Weinreben einige Tage früher als im Durchschnitt. Der frühe Austrieb ließ die empfindlichen Knospen freiliegen.

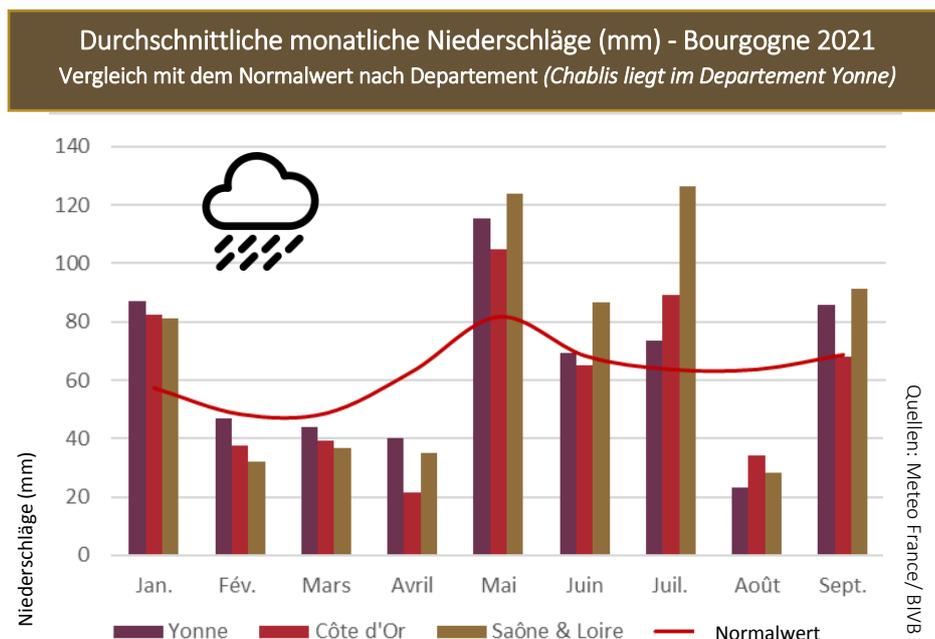
Was befürchtet wurde, trat ein: Am 6. April verursachte Polarluft einen Temperatursturz mit Werten von bis zu minus 6 Grad Celsius in den frühen Morgenstunden in einigen Talböden. Dies war nur der Anfang einer langen Reihe schlafloser Nächte bedingt durch den sogenannten „schwarzen Frost“. Trotz der Bemühungen der Winzer, die Reben zu schützen, erfroren jeden Tag weitere Knospen. Dort, wo es möglich und finanziell vertretbar war, wurden Gegenmaßnahmen ergriffen, mit Frostschutzberegnung, Kerzen, Heizdraht usw.

Nicht nur der Weinbau war von diesen Frühjahrsfrösten betroffen. Und die Bourgogne war auch nicht die einzige Weinbauregion, die Verluste hinnehmen musste. Der Kampf war lang und unfair mit Temperaturen, die teilweise bis auf -8 °C sanken.



Anfang Mai blieb das Wetter kühl. Die Weinreben, die noch unter dem Eindruck des Frostes standen, nahmen ihr Wachstum nur mühsam wieder auf. Mit den steigenden Temperaturen im Juni konnten sie dann den durch die Frühjahrsfröste resultierenden Rückstand wieder aufholen.

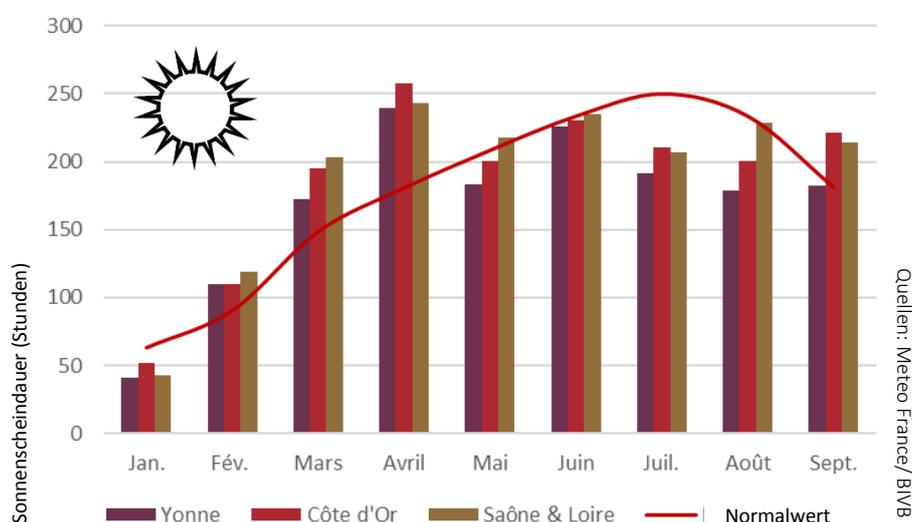
Die Blütezeit verlief schnell. Im Juli wuchsen die Reben dank der Niederschläge wieder in Lianen, sie bildeten Blätter, ihre Stiele wurden länger, sie trugen jedoch nur wenige Früchte. Somit war doppelte Anstrengung nötig, um mit dem von der Vegetation vorgegebenen Tempo Schritt zu halten. Trotz der geringen Ernte war die Arbeitsbelastung immens.



Die Feuchtigkeit erhöhte auch den Krankheitsdruck. Mitte August endeten die Niederschläge und die Krankheiten konnten dank der harten Arbeit der Winzer schon im Vorfeld unter Kontrolle gebracht werden.

In den ersten beiden Septemberwochen veränderte sich die Traubenreife nur wenig.

Durchschnittliche monatliche Sonnenscheindauer (h) - Bourgogne 2021
Vergleich mit dem Normalwert nach Departement (*Chablis liegt im Departement Yonne*)



Die Weinlese startete rund um den 20. September und endete zwei Wochen später. Die Organisation der Lese war knifflig: Es mangelte an Erntehelfern, die Situation war von Weinberg zu Weinberg äußerst heterogen, um einen Tank zu füllen mussten gleich mehrere Parzellen gelesen werden usw. So konnte nur eine halbe Ernte eingefahren werden. Hauptursache dafür waren die Frühjahrsfröste.

Bei der Ankunft in den Weinkellern wurde das Lesegut sortiert und präzise vinifiziert, wobei ein besonderes Augenmerk auf der aromatischen Ausgewogenheit lag. Die Spannung der Weine, das typische Merkmal der Chablis-Weine, ist klar vorhanden und konnte durch die eher kühlen Wetterbedingungen bewahrt werden. Ein klassischer Chablis-Jahrgang, wenn auch mengenmäßig historisch niedrig.

www.chablis-weine.de

Françoise Roure
BIVB

Tel.: +33 3 86 42 42 22

E-Mail: francoise.roure@bivb.com

Twitter : @PureChablis

Instagram : @VinsdeChablis

#PureChablis



VINS DE
BOURGOGNE