



Chablis Grand Cru



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Grand Cru der Weinregion *Chablis* im Département Yonne. Diese Appellation stammt aus den **7 folgenden Climats: Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur und Vaudésir**. Produktionsgemeinden: **Chablis** (sowie die Dörfer **Fyé** und **Poinchy**).

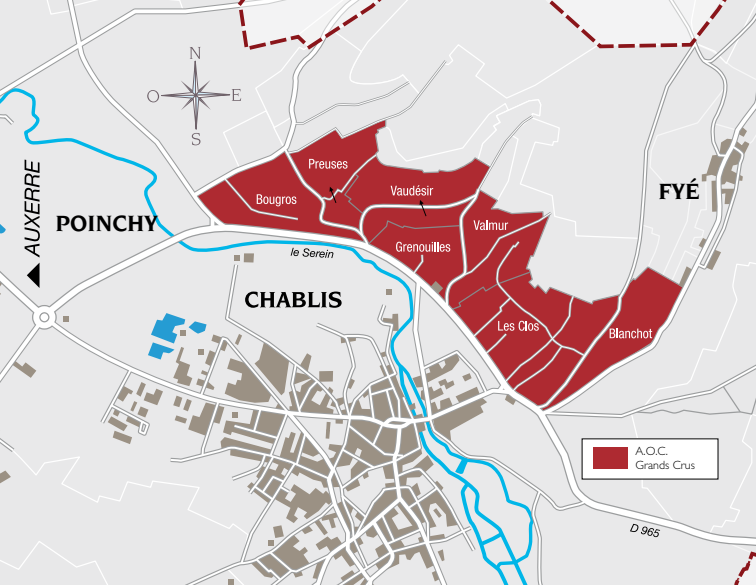
CHARAKTER DER WEINE

Seine grüngoldene Farbe entwickelt sich mit dem Alter zu einem hellen Gelb. Er lässt sich sehr gut lagern (10 bis 15 Jahre, manchmal auch länger). In der Nase zeigt er intensive mineralische Aromen (Feuerstein). Diese lassen aber dennoch Platz für Noten von Lindenblüten, Trockenfrüchten und Mandeln mit leichten Honig-Anklängen. Der Mousseron-Pilz gibt ihnen einen Hauch von Typizität. Am Gaumen ist das Gleichgewicht von Frische und Fülle perfekt, was den Charme dieses unvergleichlichen und authentischen Weines ausmacht. Dieses schönste Juwel in der Krone von Chablis ist Wein, der je nach *Climat* unterschiedliche Nuancen aufweist.

EMPFEHLUNGEN DES SOMMELIERS

Weißwein: Die reiche und intensive Lebendigkeit des Chablis Grand Cru macht ihn zu einem idealen Partner von Foie Gras. Seine ausgeprägte Mineralität kompensiert dabei die Bitterkeit dieses edlen Gerichts. Die komplexe Raffinesse seiner Aromen und sein langer Abgang prädestinieren ihn für Harmonien mit erlesenen Speisen wie Hummer oder Langusten – gegrillt oder mit weißer Sauce, mit oder ohne Pilze – sowie mit Flusskrebse. Alle feinen Fische in einer Cremesauce sowie weißes Fleisch und Geflügel in Sahnesauce verlangen geradezu nach einem Chablis Grand Cru. Seine Mineralität und Lebendigkeit sind auch ein schönes Gegengewicht zum Jod der Auster.

Serviertemperatur: 12 bis 14 °C



LAGE

Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru: Die Chablis-Weine bilden eine Pyramide, an deren Spitze der *Grand Cru* steht. Er wurde am 13. Januar 1938 erstmalig anerkannt.

Den Chablis Grand Cru findet man in der Gemeinde Chablis und am rechten Ufer des Serein – ein kleiner Fluss, der die Region von Süden nach Norden durchzieht – im Nordosten des Dorfes auf einer Höhe von 100 bis 250 Metern. Ausgezeichnete Sonnenausrichtung. Die *Grands Crus* verteilen sich stufenweise auf dem oberen Teil des Serein-Tals: Bougros liegt im Nordwesten, Preuses, Vaudésir, Grenouille, Valmur, Les Clos und Blanchot im Süd-Osten.

Die Appellation CHABLIS GRAND CRU ist zwar einmalig, lässt sich aber dennoch in 7 unterschiedliche *Climats* unterteilen, die auf dem Etikett angegeben werden. Jedes von ihnen hat einen eigenen Charakter, in dem sich die wunderbare Vielseitigkeit der *Chardonnay*-Traube zeigt: Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouille, Les Preuses, Valmur und Vaudésir.

TERROIRS

Kalkstein und Mergel mit winzigen fossilen Überresten der Austernart *Exogyra virgula*.

Die Böden bildeten sich vor 150 Millionen Jahren im oberen Jura-Zeitalter. Die Appellation ist eine der wenigen französischen AOCs, deren Klassifizierung sich auf die Geologie bezieht (genauer auf die Kimmeridgium-Stufe).

FARBE(N) UND REBSORTE(N)

Ausschließlich **Weißwein** aus der Rebsorte **Chardonnay**.

PRODUKTION

Produktionsfläche*:

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

105,79 ha

Blanchot: 12,93 ha

Bougros: 15,79 ha

Les Clos: 28,39 ha

Grenouilles: 9,38 ha

Preuses: 11,43 ha

Valmur: 11,04 ha

Vaudésir: 14,49 ha

Durchschnittliche Jahresernte**:

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