Chablis:
Ausdruck eines Terroirs

PURE CHABLIS

One grape
One region
One of a kind

Only from France

Entdeckungsreise zu den Chablis-Weinen

Herzlich Willkommen in der Bourgogne zu diesem Seminar, das der Entdeckung der Chablis-Weine gewidmet ist und vom Fachverband der Bourgogne Weine BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) vorbereitet wurde.

Dieser Vortrag ist Teil einer weltweiten Kampagne des BIVB, die Sie bei der Vermarktung der Chablis-Weine begleiten und unterstützen soll.

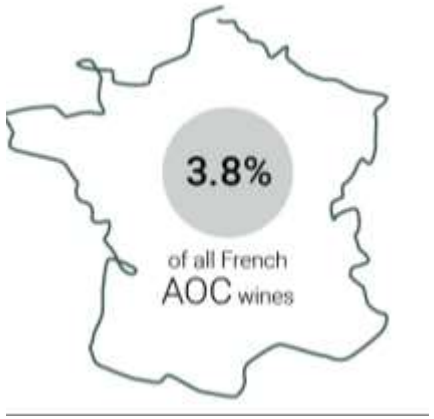
Wir begeben uns nun zusammen auf eine einzigartige Reise ins Herz der Weinregion Chablis.

Chablis in der Bourgogne

Bourgogne :

Average Production *

1.43
million d'hectoliters

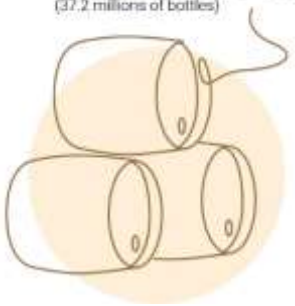


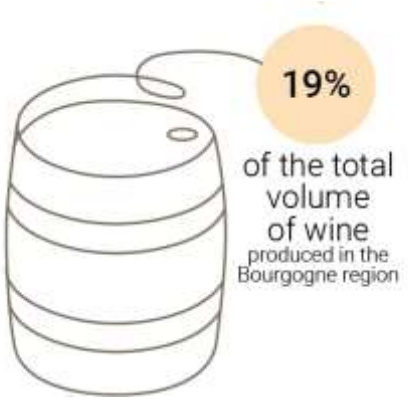
In volume

Chablis :

Average marketable volume *

279,202 hectoliters
(37.2 millions of bottles)



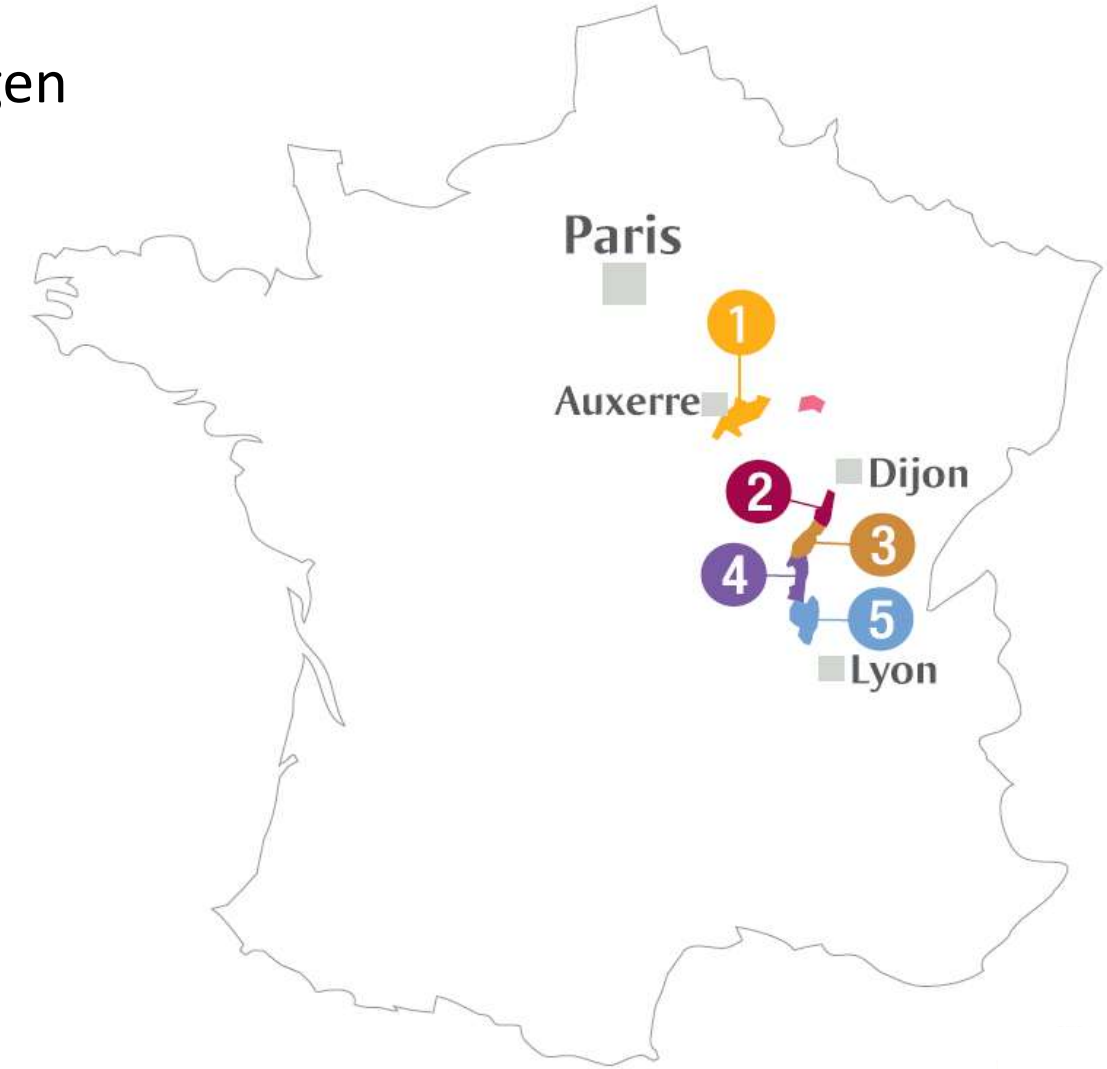


Spread of Chablis wine sales (in volume)

Eine nördliche Lage

Im Norden der Bourgogne gelegen

1. *Chablis & Grand Auxerrois*
2. *Côte de Nuits*
3. *Côte de Beaune*
4. *Côte Chalonnaise*
5. *Mâconnais*



Eine Jahrtausende alte Geschichte

1. -3- Jh.
Die Römer bringen die Weinrebe

12. Jh.
Zisterziensermönche treiben die Entwicklung des Weinbaus voran

16. Jh.
Bekanntheit und Export dank der Nähe zu Paris auf Wasserwegen

1938
Geburtsstunde der *AOCs* Chablis und Chablis Grand Cru

1956-1959
Technischer Fortschritt

2000
Professionalisierung der Winzer

Ein Terroir

- Kalkböden aus dem **Kimmeridgium** (vor mehr als 150 Millionen Jahren), als ein warmes flaches Meer das *Chablis* bedeckte
- der Boden enthält winzige fossile Überreste der Austernart ***Exogyra virgula*.**

Ein Terroir

Eine einzige Rebsorte: der Chardonnay

Chablis is Chardonnay,
but not every Chardonnay is Chablis

Rosemary George

In dieser Umgebung mit ihrem Kalkboden und dem gemäßigt-kontinentalen Klima erreicht der *Chardonnay* ein einzigartiges, wenn auch empfindliches Gleichgewicht ohne Überreife.

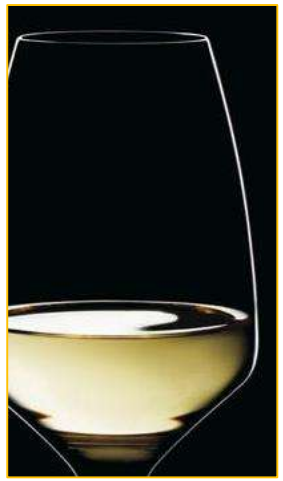
Unter diesen Bedingungen drückt sich die Rebsorte auf besondere Weise aus und ergibt elegante und mineralische Weine, an denen besonders ihre Reinheit geschätzt wird.

Ein Terroir
Ein gemäßigt-kontinentales Klima

Der Kampf gegen die Frühjahrfrosten

Die Menschen und ihr Savoir-faire

DIE APPELLATIONEN DER WEINREGION



Die Rangfolge der Appellationen

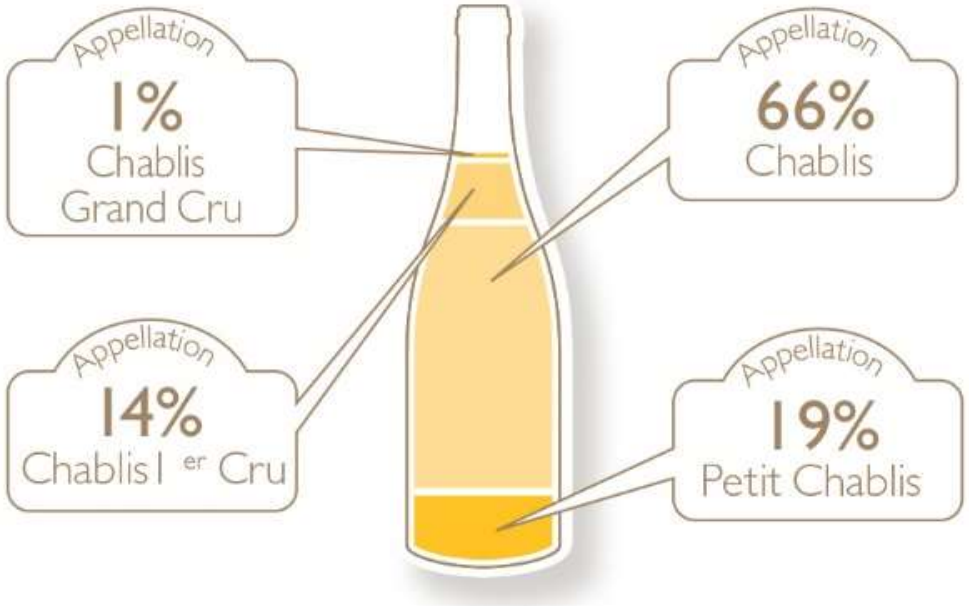
In der Bourgogne unterteilen sich die Appellationen in:

- Régionale
- Village und Village Premier Cru
- Grand Cru

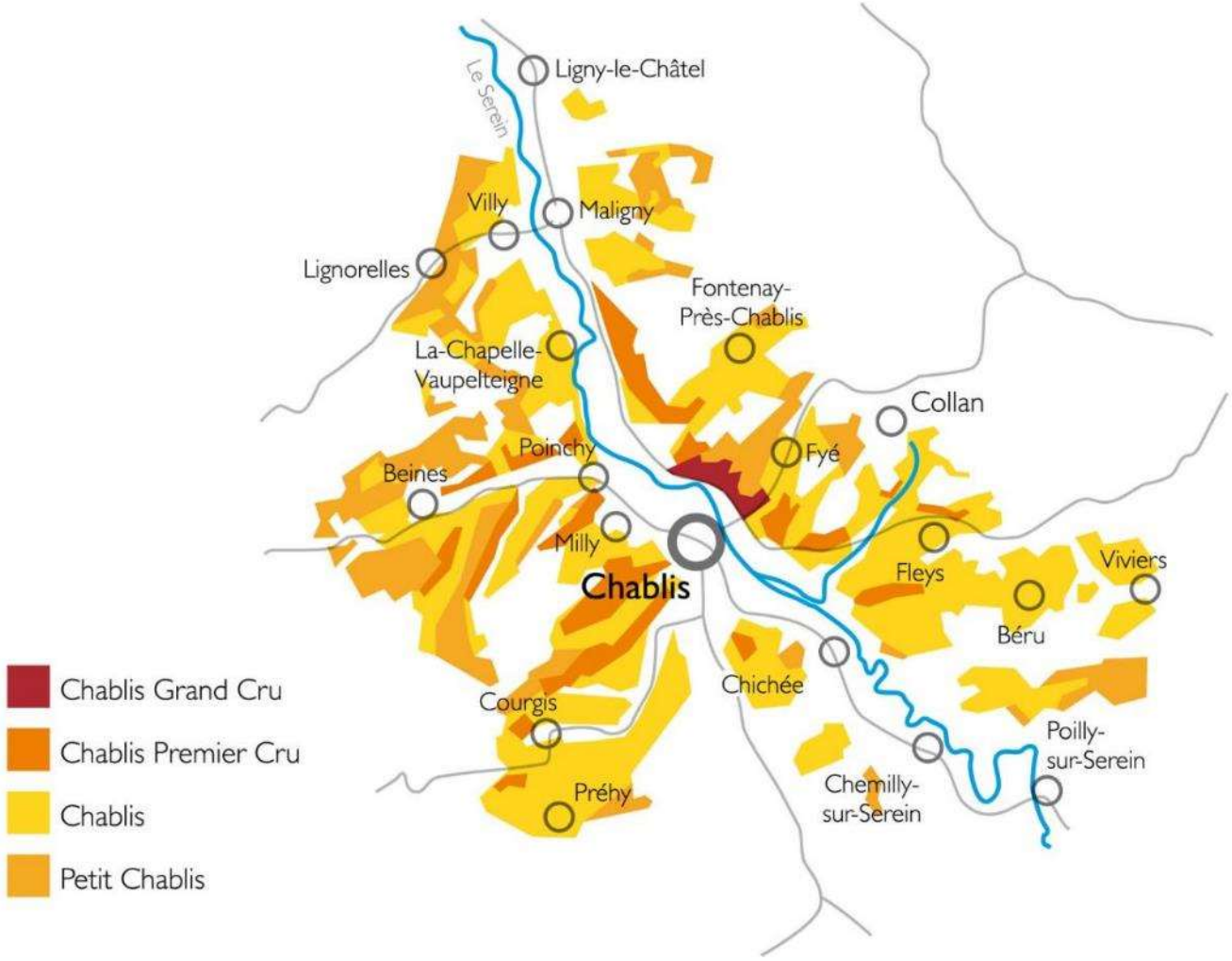
In Chablis unterteilen sie sich in:

- 2 Appellationen Village: Petit Chablis und Chablis
- 1 Appellation Village Premier Cru
- 1 Appellation Grand Cru

Insgesamt 5.846 ha, 35 bis 40 Millionen Flaschen

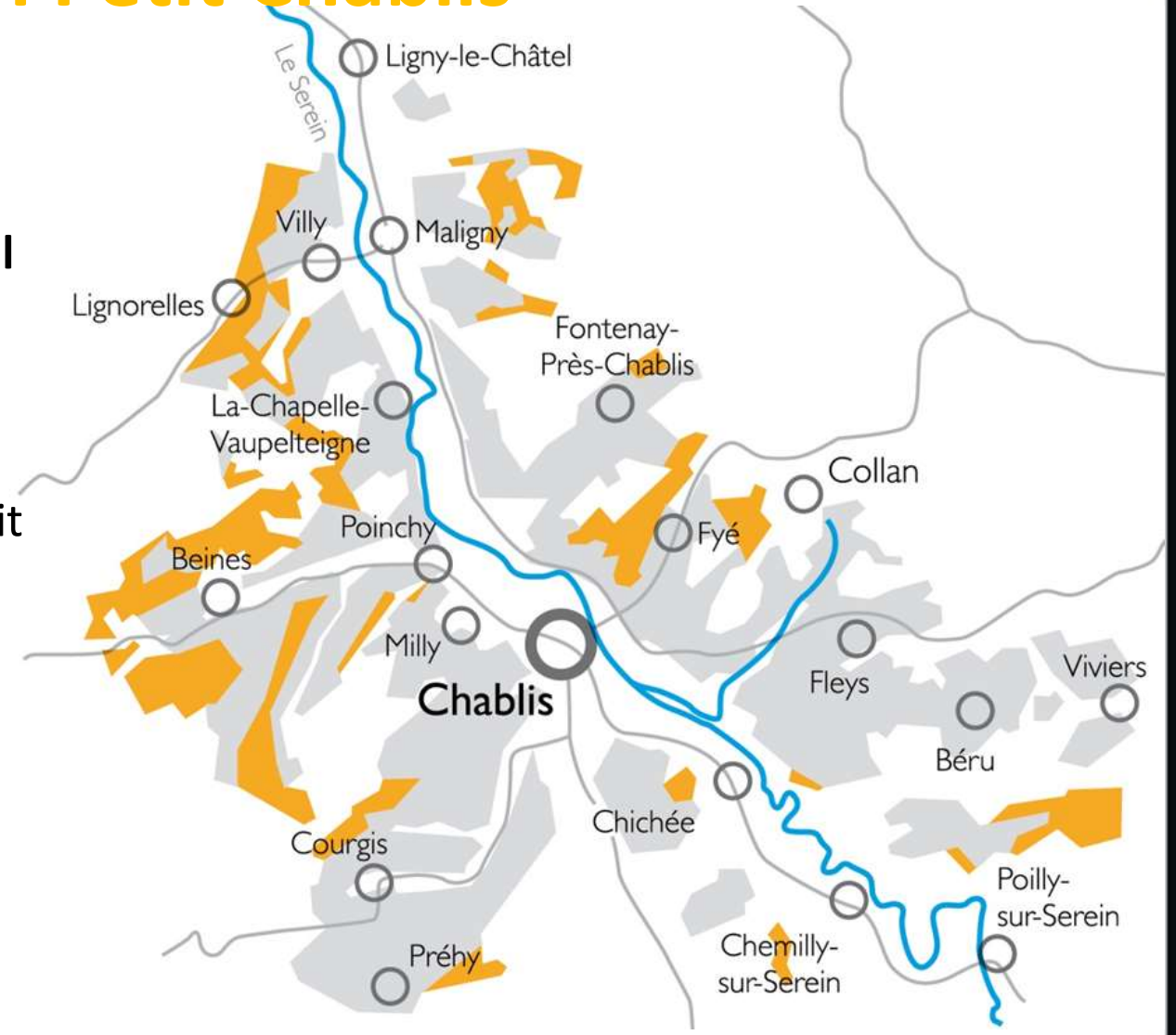


Vignoble de Chablis



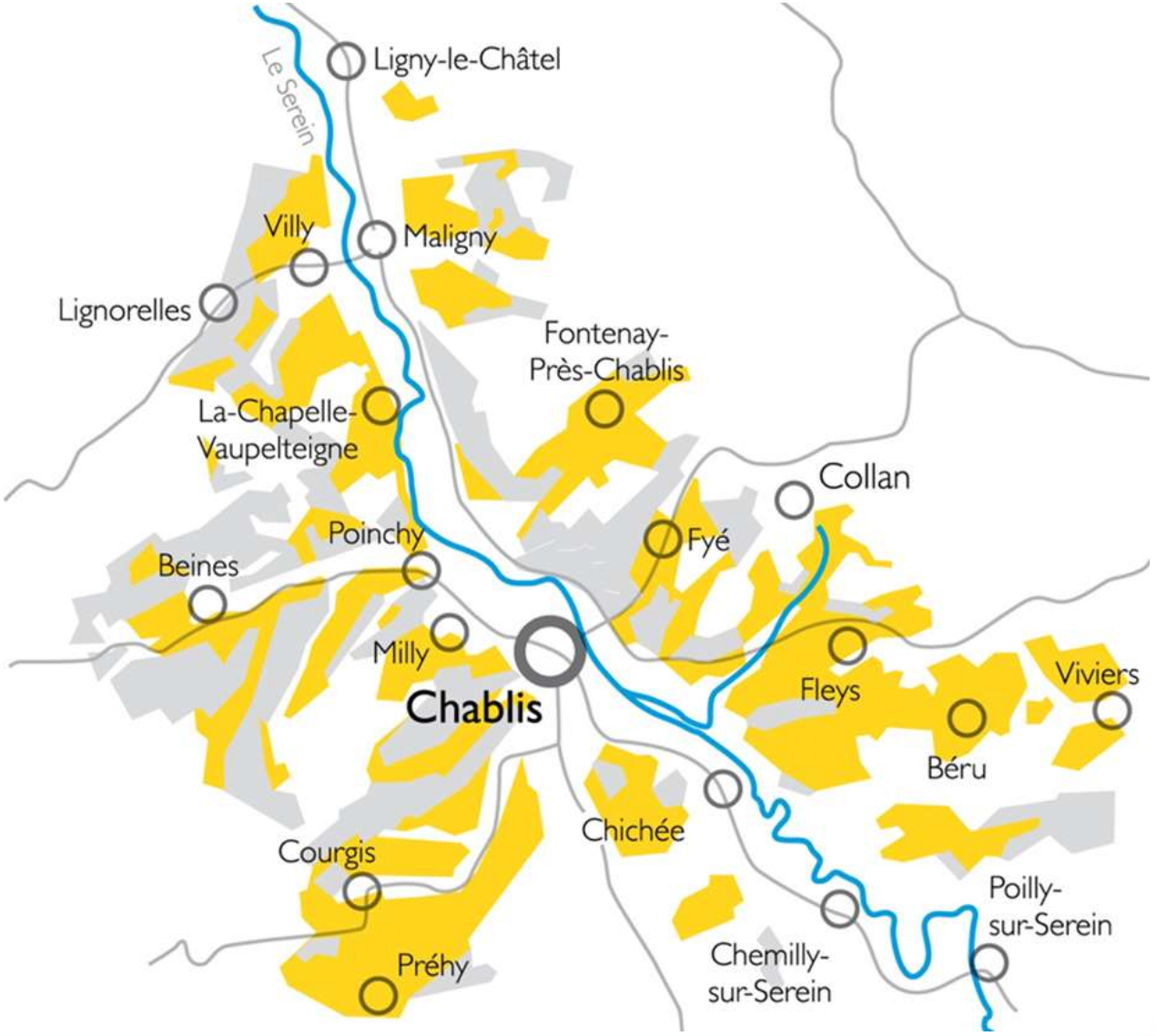
Appellation Petit Chablis

- Erlass von 1944
- Auf den **Hochebenen, auf dem oberen Teil der Hänge, auf Kalkböden aus dem Portlandium**
- Auf einer Höhe von 230 bis 280 Metern mit unterschiedlicher Ausrichtung
- Ein frischer, lebendiger Wein, der jung getrunken wird. Ertrag: 60hl/ha



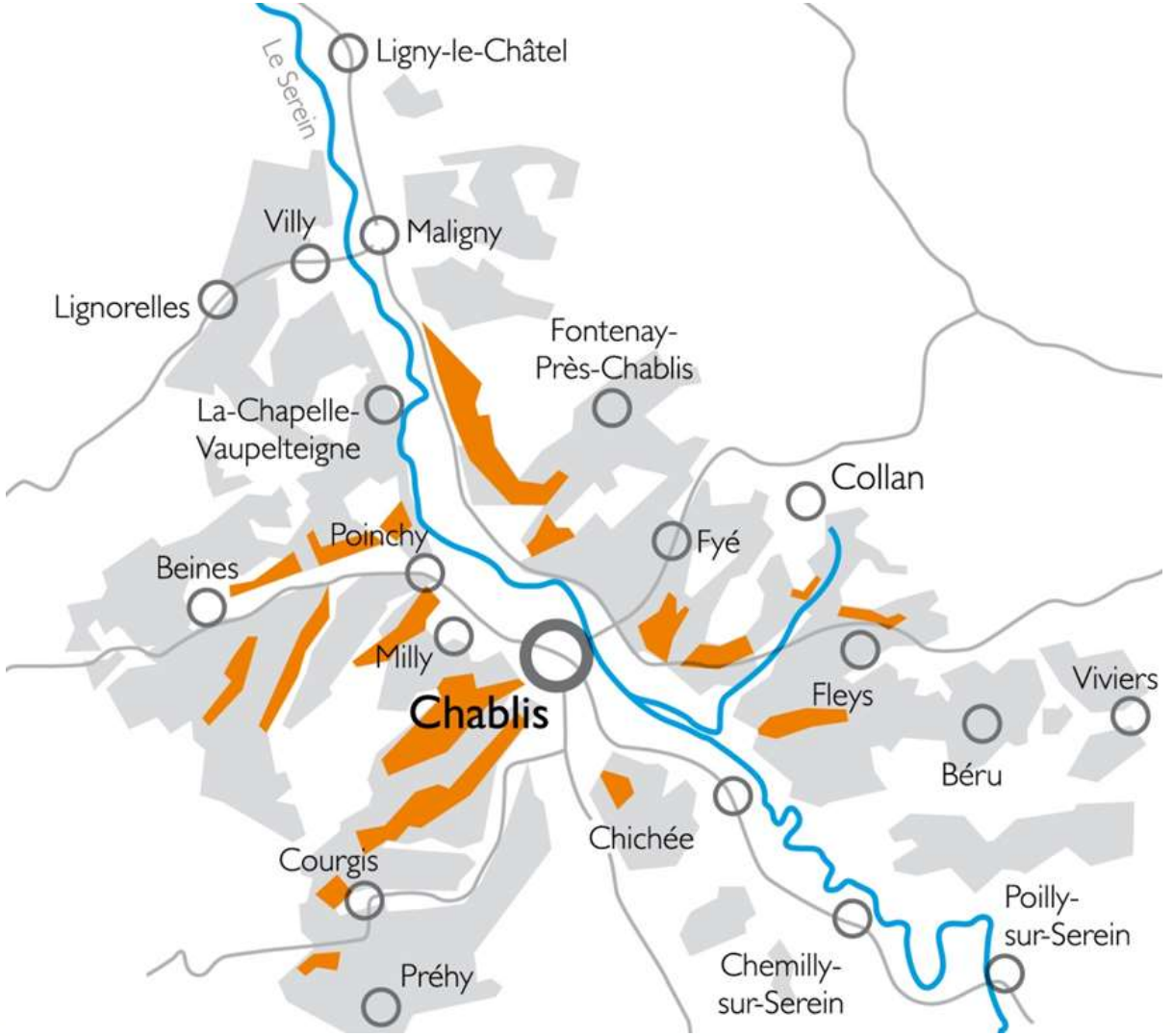
Appellation Chablis

- Erlass von 1938
- Man findet sie hauptsächlich **an den Hängen auf Kalkböden aus dem Kimmeridgium**.
- Sie zeichnet sich durch **Reinheit, Frische und Mineralität** aus.
- Sie hat Alterungspotenzial.



Appellation Chablis Premier Cru

- Erlass von 1938
- Auf den Hängen auf einem Kalkboden aus dem Kimmeridgium-Zeitalter
- Ertrag: 58hl/ha
- Ausdruck des *Chardonnays* auf besonderen Böden



Chablis Premier Cru: 40 Climats

Die « Climats » können als DNA der Weinregion *Chablis* bezeichnet werden

- genau umgrenzte Parzellen,
- in denen spezifische geologische und klimatische Bedingungen herrschen
- und die von Menschen identifiziert und durch ihre Arbeit zur Geltung gebracht werden

Chablis Premier Cru:
eine Palette von Climats

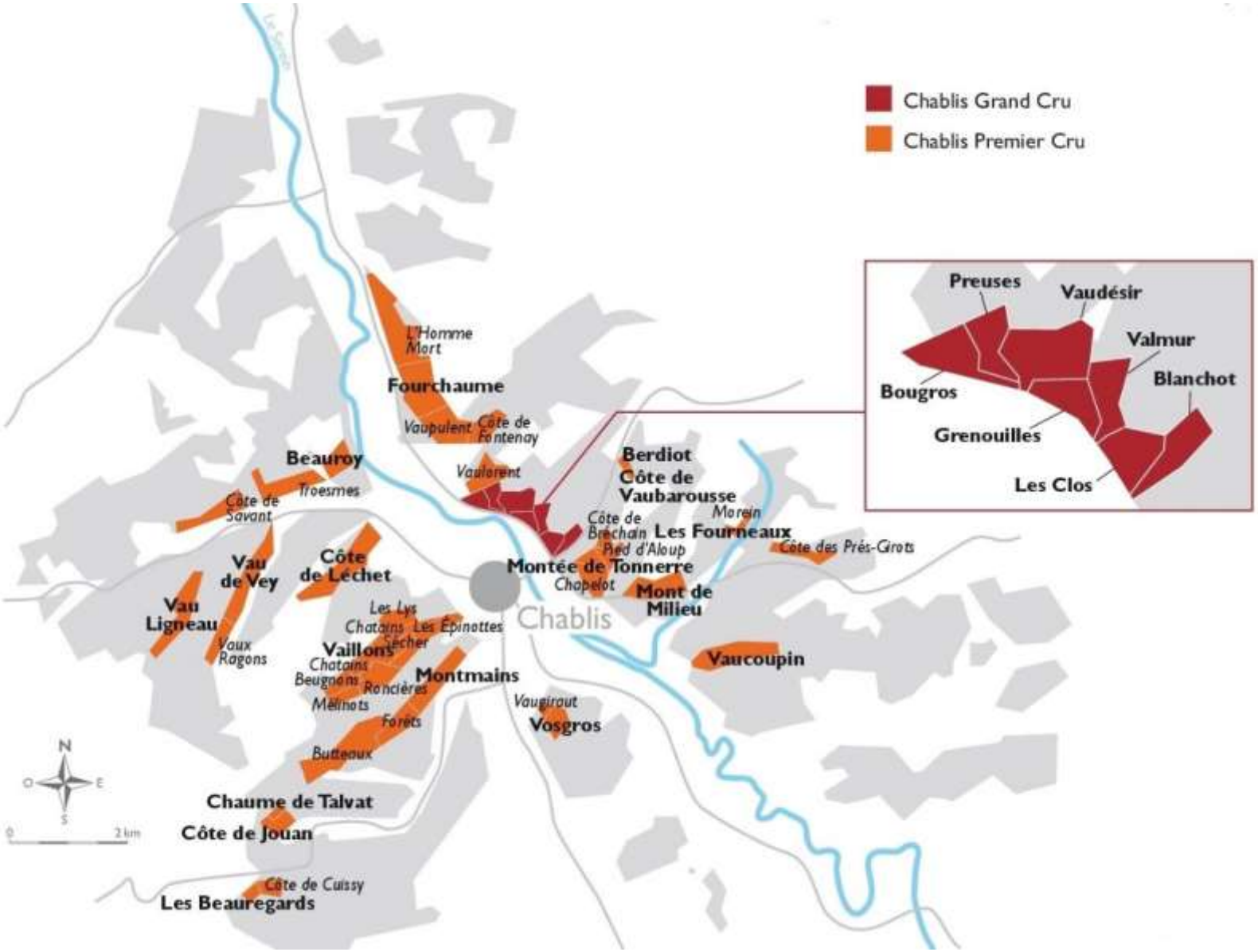
40 Chablis Premier Cru-Climats

➔ Davon 17 Haupt-Climats

➔ 12 von ihnen machen 75% der Gesamtproduktion des Chablis Premier Cru aus

Die bekanntesten:

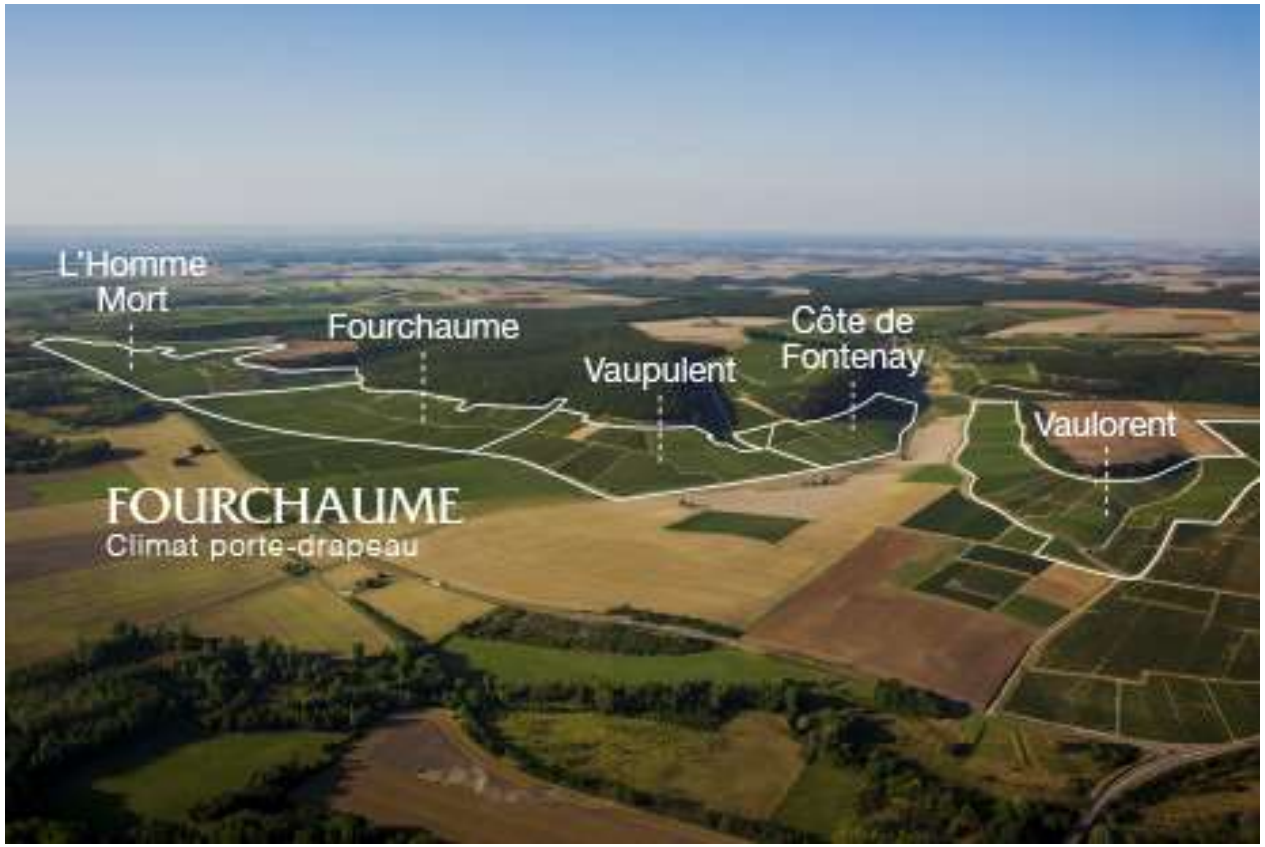
Mont de Milieu, Montée de Tonnerre, Fourchaume, Vaillons, Montmains, Côte de Léchet, Beauroy, Vaucoupin


Chablis Grand Cru
Chablis Premier Cru
Preuses
Vaudésir
Valmur
Blanchot
Bougros
Grenouilles
Les Clos
L'Homme Mort
Fourchaume
Vaupulent
Côte de Fontenay
Beauroy
Troesmes
Côte de Savant
Vaulorent
Berdiot
Côte de Vaubarousse
Morein
Côte de Bréchain
Les Fourneaux
Pied d'Aloup
Côte des Prés-Girots
Montée de Tonnerre
Chapelot
Mont de Milieu
Vau de Vey
Côte de Léchet
Vau Ligneau
Les Lys
Chatains
Les Épinottes
Sécher
Vaux Ragons
Vaillons
Chatains
Beugnons
Roncières
Mélinots
Forêts
Montmains
Vaucoupin
Vaugiraut
Vosgros
Butteaux
Chablis
Chaume de Talvat
Côte de Jouan
Côte de Cuissy
Les Beauregards
N
O
E
S
0
2 km

Chablis Premier Cru und seine Climats

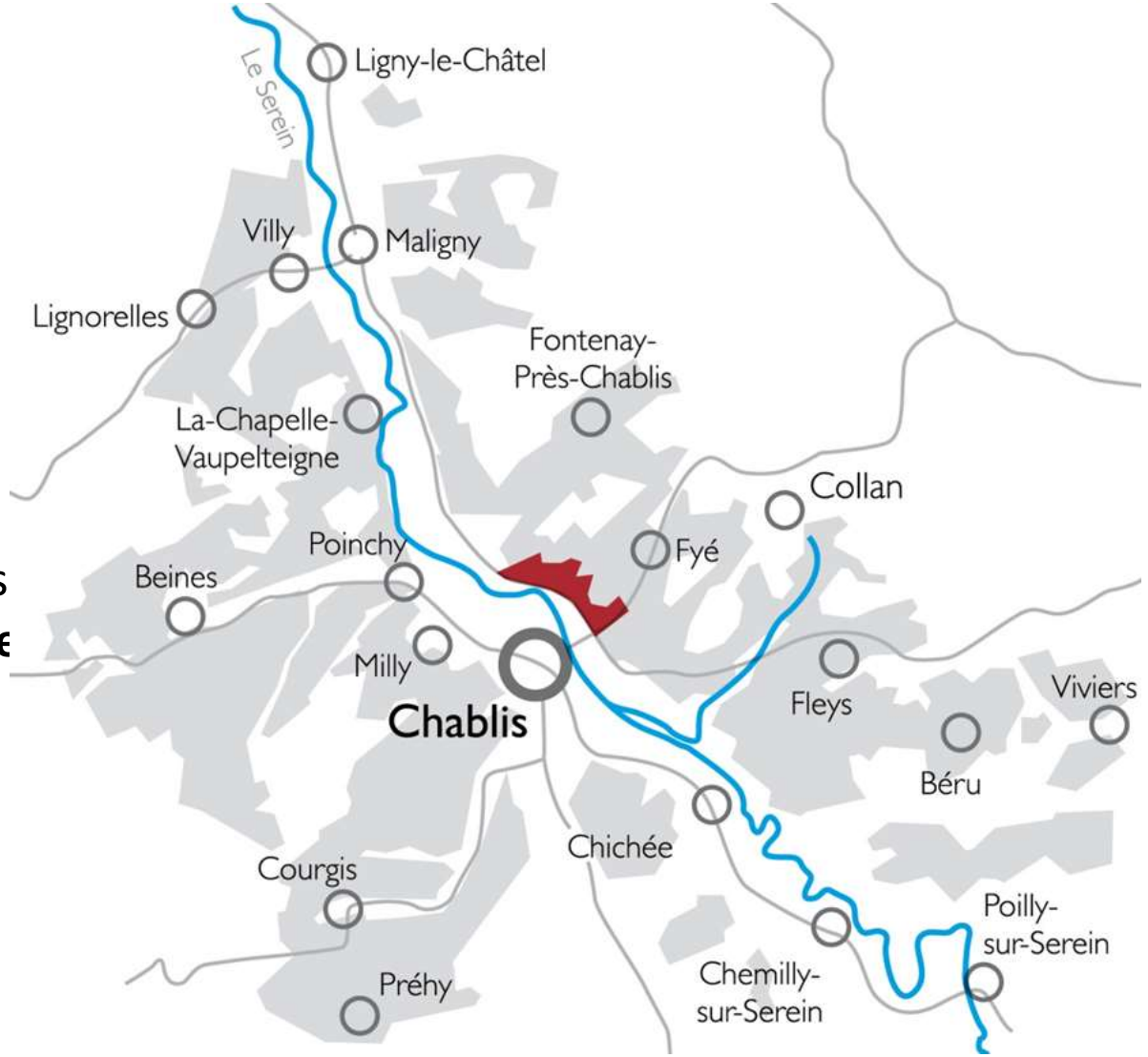
Beispiel für einen Chablis Premier Cru vom rechten Ufer:
Fourchaume und seine anderen Climats*:* *L'Homme Mort, Vaupulent, Côte de Fontenay, Vaulorent*

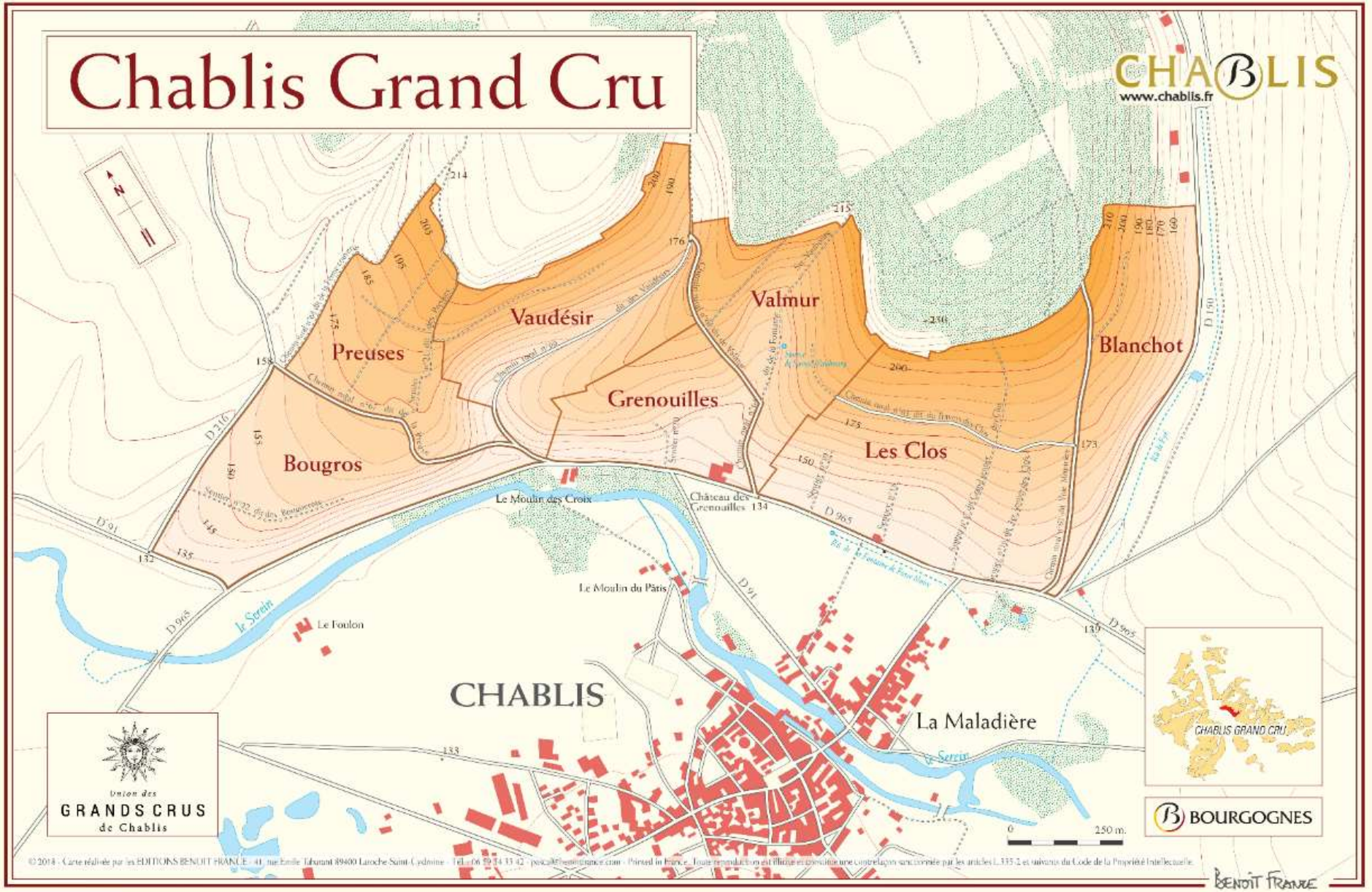
Ein Produzent, der einen Weinberg im Climat *L'Homme Mort* besitzt, kann seinen Wein als *Chablis Premier Cru L'Homme Mort* oder *Chablis Premier Cru Fourchaume* ausweisen. Das Climat *L'Homme Mort* ist eine Untergruppe des Haupt-Climats *Fourchaume*.



Appellation Chablis Grand Cru

- Erlass von 1938
- Auf den Steilhängen **des rechten Serein-Ufers, wo das Kimmeridgium** stellenweise zum Vorschein kommt
- **Ausrichtung hauptsächlich südlich/süd-westlich**
- Die Ausrichtung ermöglicht eine Sonneneinstrahlung von morgens bis abends
- **Ausbau bis mind. 15. März des auf die Lese folgenden Jahres.**
- **1 Appellation Chablis Grand Cru, 7 Climats**




Chablis Grand Cru
CHABLIS
www.chablis.fr
Preuses
Vaudésir
Valmur
Blanchot
Grenouilles
Bougros
Les Clos
Le Moulin des Croix
Château des Grenouilles
Le Moulin du Pâtis
Le Foulon
Le Serein
CHABLIS
La Maladière
Union des
GRANDS CRUS
de Chablis
CHABLIS GRAND CRU
BOURGOGNES
250 m.
BENOÎT FRANCE

Wein-Speisen-Harmonien

Petit Chablis: Kühl getrunken ist er ein sehr guter **Aperitif**. Seine Frische und Lebendigkeit wirken beim **Ziegenkäse** ein wahres Wunder. Auch unbedingt probieren zu Speck-Omelette, Muscheln, Quiche Lorraine, gegrillten Sardinen…

Chablis: Der Chablis passt hervorragend zu **Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Austern**… Aber das ist noch lange nicht alles! Seine Tiefe unterstreicht die Aromen von Käse, besonders Schweizer und reifem Ziegenkäse sowie gereiftem Cheddar, nicht zu vergessen gegrilltes weißes Fleisch, Gefügelbraten….

Wein-Speisen-Harmonien

Chablis Premier Cru: **Seine Reinheit, Finesse und Erhabenheit** passen zu einer **Vielzahl von Genüssen.** Man trinkt ihn zu **Geflügel** und **Kalbfleisch** in weißer Sauce, **Andouillette-Würsten**, **Schnecken**, warmen **Austern** oder der lokalen Spezialität **Jambon au Chablis**. Er begleitet **Hartkäse** sowie **Käse aus der Bourgogne** wie den Epoisses. Aber er verbringt auch Wunder in Kombination mit warmem Spargel, Kaninchen, Krebsen, Jakobsmuscheln, gekochtem Fisch…

Chablis Grand Cru: Er vermählt sich gekonnt mit **Hummer** und **Langusten, Foie gras**, **Geflügel** und **weißem Fleisch** in Champignon-Cremesauce, rohem oder zubereitetem Fisch mit Butter oder Sahnesauce.

Chablis

Die Weinregion *Chablis* liegt in einem geografisch recht eng umgrenzten Gebiet. Sie erhält ihre Authentizität durch eine einzige Rebsorte, die auf einem Boden aus dem Kimmeridgium wächst.

Sie bietet eine große Palette von Weinen und Ausdrucksformen, die ein breites Publikum anspricht.

Die Weinregion Chablis bedeutet: - eine einzige Reborte, den *Chardonnay*

- ein Unterboden aus dem Kimmeridgium
- *ein Savoir-faire, das über mehrere Winzergenerationen hinweg erworben wurde*
- 4 Appellationsstufen
- 5.846 ha
- 35 - 40 Millionen Flaschen
- eine Präsenz in fast 100 Ländern
- und eine unnachahmliche Reinheit

Folgen Sie uns auf www.chablis-weine.de

[redacted] @VinsdeChablis