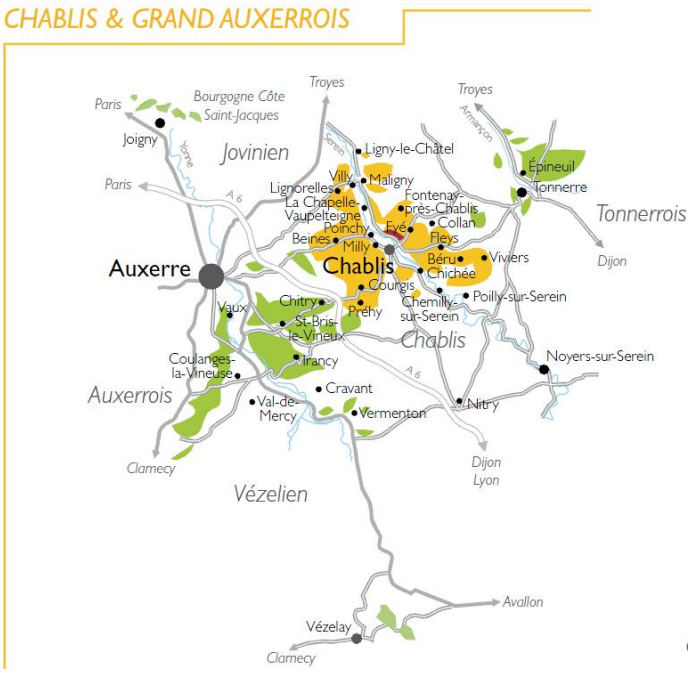
In der Reihe „Burgundy Excellence Tasting“ präsentiert Vinifera-Mundi

Chablis Grand Cru

Wine & Dine am 1. Juni 2015 im Restaurant Carlton in Zürich

Das Weingebiet Chablis ist Teil des Burgunds und das Burgund ist die Wiege des Terroir-Gedankens. *Terroir*, oder *Climat*, wie’s im Burgund auch genannt wird, ist einerseits die Lage (der Standort), an dem die Reben gedeihen, aber es sind auch die Kleinstunterschiede zwischen der einen Reblage und ihre Nachbarn, die Ausrichtung dieser Lage, die Neigung des Hangs und der Sonneneinstrahlwinkel, die Höhe über dem Meeresspiegel, die Unterschiede in der Bodenbeschaffenheit, die Distanz zu Fluss -in Chablis heisst er Serein-, Wald oder Fels und vieles mehr. Diese diversen Unterschiede sind der Grund dafür, weshalb z.B. ein *Valmur* nicht wie ein *Les Preuses* schmeckt und ein *Vaudésir* nicht wie ein *Bougros*.



Klicken Sie das Bild an, um es zu vergrössern ©BIVB

Die Unterschiede sind unendlich vielfältig, aber diese Eigenheiten können durch Talent und Vorlieben des jeweiligen Weinproduzenten “verfälscht” werden. Hier spielen *élevage*, Ertrag und Alter der Reben, Lesezeitpunkt usw. eine grosse Rolle. Ich persönlich kann relativ gut zwischen dem Vinifikationsstil eines Clos von Billaud-Simon und dem Stil eines Clos von Vincent Dauvissat unterscheiden, habe dafür deutlich mehr Mühe, wenn’s darum geht, den Clos oder Blanchots aus einer Reihe Grand Crus zu identifizieren. Ein Winzer oder Weinkenner, der sich seit vielen Jahren intensiv mit Chablis befasst kann's bestimmt viel besser, aber man darf nicht vergessen: Terroir ist keine genaue Wissenschaft - und wird’s hoffentlich auch nie!

©BIVB / Gesvres J.

Ammoniten heissen auch Exogyra virgula BIVB / Gesvres J.

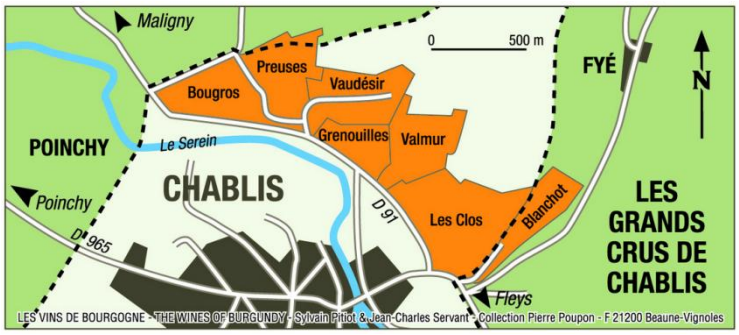
Einige Fakten & Zahlen

Die Lagen

Von den insgesamt 5400 Hektar bestockter Rebfläche des Weinbaugebiets Chablis, entfallen lediglich ca. 105 Hektar (103.45 ohne La Moutonne) auf die Grand-Cru-Lagen, die sich in Hanglage am (orographisch) rechten Ufer des Serein befinden.

Die 7 (+1) Grand Cru Lagen:

- Blanchot (12,93 ha)
- Les Clos (28,39 ha)
- Valmur (11,04 ha)
- Grenouilles (9,38 ha)
- Vaudesir (14,49)
- Les Preuses (11,43 ha)
- Bougros (15,79 ha)
- La Moutonne (inoffiziell, 2,35 ha)



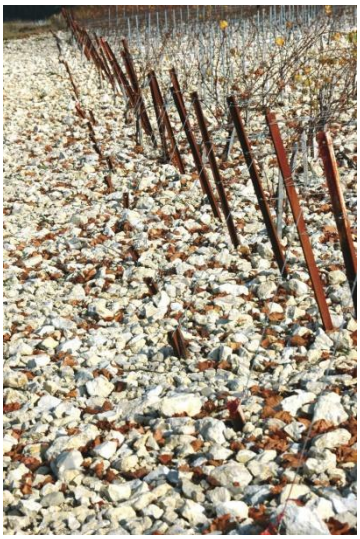
©Collection Pierre Poupon

Die Traubensorte

Ausschliesslich Chardonnay.

Der Boden

Die Weinregion Chablis liegt in einem Sedimentbecken. Dieses tief liegende Gebiet, das vor langer Zeit vom Meer überflutet war, hat sich nach und nach mit Ablagerungen gefüllt, die heute den Boden und den Unterboden der Region Chablis bilden. Dieser Unterboden im Chablis wird *Kimmeridgium* genannt. Das Kimmeridgium ist eine geologische Stufe aus dem Oberjura von vor ungefähr 150 Millionen Jahren. Im Chablis findet man in diesem Unterboden grauen Mergel. Dieser wechselt sich mit Kalkbänken ab, dessen Tiefe zwischen 30 und 80 Meter schwankt, und die teilweise reich an Fossilien der Exogyra virgula sind. Es handelt sich um eine kleine Austernart in Form eines Kommas, die typisch für das mittlere- und Oberjura ist. Auf diesem Kimmeridgium-Kalkstein entwickeln die Chablis-Weine ihre Typizität, Finesse und Mineralität.



In einem Teil des Chablis-Gebietes liegt *Kalkstein von Barrois*, der im Erdzeitalter des Tithoniums (auch Portlandium-Kalk genannt) geformt wurde, über dem Kimmeridgium. Dieses Gebilde, dessen Tiefe 50 Meter erreichen kann, befindet sich zwischen 250 und 300 m.ü.M. und gestaltet somit den Kamm des Plateaus. Ein Grossteil des Petit Chablis wächst auf ebendiesen Böden des Tithoniums.

Beide Fotos: © BIVB / Gesvres J.

Als die INAO in den 1970ern die Chablis Appellation erweiterte, war genau dies der Streitpunkt. Die Gegner (angeführt von William Fèvre[i]) der Erweiterung wollten verhindern, dass Chablis-Lagen (grösstenteils) aus Portlandium-Kalk in die Chablis Appellation aufgenommen werden. Mit dem Argument, dass nicht nur die Bodenbeschaffenheit, sondern auch die Ausrichtung der Reblagen und das Mikroklima jeder Lage ausschlaggebend für die Qualität ist, wurde am 13. Februar 1978 die neue Verordnung der AOC verabschiedet. Das Petit Chablis darf nun 1562ha umfassen.

Man kann geteilter Meinung sein, aber Tatsache ist:
Auf beiden Bodentypen entstehen heute hervorragende Chablis-Weine. Diese Diskussion betrifft allerdings nicht die Grand Cru Lagen: diese befinden sich ausschliesslich auf Kimmeridgium-Kalkstein Böden.

Die Verkostung

Die 13 Chablis Grand Cru (+ 3 Piratflaschen) wurden allesamt dekantiert und blind ausgeschenkt. Zum Einstimmen wurden zwei Rotweine (Echézeaux GC) serviert. Alle Flaschen waren im 75cl-Format, wenn nichts Anderes steht.

Bouchard Père & Fils, Echézeaux 2001

Farbe: relativ helles, volles und leuchtendes Rubin. Im Bouquet zart und verführerisch, mit reintöniger Beerenfrucht (Himbeeren und Johannisbeeren) und einem sanften Duft von Veilchen. Auch im Gaumen elegant und voller Finesse. Er wirkt frisch und lebendig, das Alter ist schwer zu schätzen. Ein klassischer, rotbeeriger Pinot, nicht sehr tiefgründig, aber dafür seidig-feminin und wunderbar harmonisch. Kaum Tannine. Typisch Pinot Noir, lebt er von seiner perfekt ausgewogenen Säure und von seiner filigranen Frucht. Ein sehr schöner Pinot Noir und wirklich gelungener 2001er. Trinken-2020+. **17.5/20**.

(ST=92/100 BH=91/100).

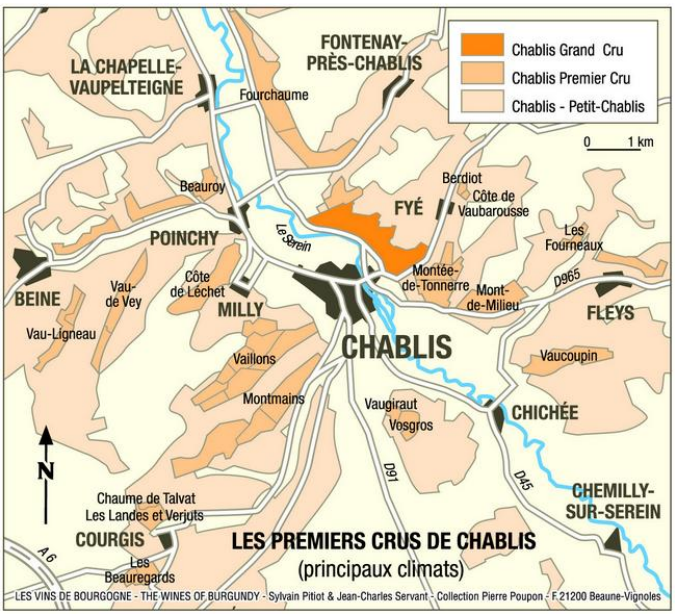
François Lamarche, Echézeaux 1998

Einige Teilnehmer beanstandeten, der Wein habe ein Korkproblem, aber Jean-François war der Meinung, dass die Domaine Lamarche während dieser Zeit oft enttäuschende Weine in diesem Stil produzierte. Dieser 1998er Echézeaux wäre ein typisches Beispiel dafür. Gut zu wissen, dass die Qualität markant gestiegen ist, seitdem Nathalie, die Tochter des am 18. Juni 2013 in einem dramatischen Unfall verstorbenen François Lamarche, und ihre Cousine Nicole Lamarche die Geschicke der Domaine leiten. Fehlton. Keine Bewertung.

(ST=87/100 BH=87/100).

Domaine Julien Brocard, Chablis 1er Cru „Les Vaudevey“ 2011

Farbe: klares, helles Goldgelb mit einem Anflug von Grün. Im Bouquet jugendliche Düfte von Stachelbeeren und Zitrusfrucht, dazu sanfte *toasting* Noten. Angenehm und harmonisch, auch wenn nicht allzu anspruchsvoll. Im Gaumen tänzelnde, zarte Säure, die diesem eher leichten Chablis Struktur gibt. Sanfte Fruchtaromen und auch die typische Muschelkalknote eines noblen Chablis ergeben einen finessenreichen Aperitifwein. Sehr sauber vinifiziert. Recht langer Abgang. Entpuppte sich als Piraten, weil ein Chablis 1er Cru. Einzelne Teilnehmer bewerteten diesen 1er Cru sehr kritisch, vermutlich weil sie ihn blind für nicht Grand Cru-würdig hielten. Ich erlag seinem zarten, reintönigen Charme. **17/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 16.76/20 – **Platz 13** von 16.



Klicken Sie das Bild an, um weitere Infos zu erhalten

©Collection Pierre Poupon

(RP=91/100, AG=91/100, ST=87/100 BH=89/100).

Händler: Deutschland (ab €21.50), Schweiz (ab 21.90)

Dank der Heirat mit Winzertochter Claudine Petit, die 1 ha Rebland mit in die Ehe brachte, konnte Jean-Marc Brocard 1972 in Préhy, nah bei Chablis sein eigenes Weingut gründen. Das Winzer-Handwerk brachte ihm sein Schwiegervater Emile Petit bei. Heute bewirtschaftet Jean-Marc Brocard zusammen mit seinen

beiden Kindern Julien et Céline 200 ha Chablis-Reben. Die jährliche Produktion liegt bei stolzen 1.2 Mio. Flaschen. Aktuell werden 80 ha biologisch und 11 ha biodynamisch bewirtschaftet. Die Umstellung war anfangs sehr umstritten und führte zu heftigen Diskussionen zwischen Vater und Sohn. Als allerdings auch Kunden immer öfter Bio-Weine verlangten, lenkte der Vater ein und hat dies auch nie bereut. Die Brocard Weine werden hauptsächlich unter dem Label Jean-Marc Brocard vermarktet. Ein Teil der Produktion (wie auch unser Chablis Les Vaudevey) kommt als Julien Brocard auf dem Markt. Dies hat aber administrative Gründe. Alle Weine werden weiterhin im Familienbetrieb unter der Ägide von Jean-Marc Brocard produziert.

Domaine Servin, Chablis 1er Cru „Butteaux“ 2010

Farbe: Recht tiefes goldgelb. Im etwas eigenwilligem Bouquet deutliche Gras-Noten und frisch getrocknetes Heu. Auch etwas Limone, aber eben vor allem Gräser. Im Gaumen schön saftig, mit zarten exotischen Früchten und einem Hauch Bonbon-Süsse. Er zeigt eine erstaunliche Sauvignon Blanc Affinität. Die Säure ist lebendig und trotzdem harmonisch. Langer, fruchtiger Abgang. Nicht wirklich typisch Chablis, aber ein sehr gelungener Weisswein. Wieder ein Pirat (1er Cru). Er ist bei den meisten Teilnehmern sehr gut angekommen. **17.25/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.56/20 – **Platz 3** von 16
(ST=91+/100 BH=89-92/100).

Händler: Weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Die Servins leben schon seit Ewigkeiten in Chablis. Domaine Servin wurde von François Servin‘s Grossvater gegründet und verfügt heute über 32 ha Rebland. Servin bewirtschaftet alles von Petit Chablis bis zu den Grand Cru Blanchots, Bougros, Les Clos und Les Preuses. Seit 2001 will sich Servin von Klonen zur Reproduktion verabschieden und setzt nur noch auf die traditionelle *sélection massale*. Seit 1980 werden für den Ausbau der Weine keine Holzfässer, sondern nur noch Stahltanks verwendet.

© BIVB / Gesvres J.

Servin war einer der ersten, der 1982 im Chablis mit einer Erntemaschine experimentierte. Heute sind diese Blechmutanten im Chablis weit verbreitet und werden teilweise auch in den Grand Cru Lagen eingesetzt, dort wo das Gelände dafür nicht zu steil ist. Es ist nun mal eine Kostenfrage. Lesemaschinen arbeiten günstiger und schneller als Erntehelfer und können sehr kurzfristig eingesetzt werden. Die Maschine schlägt mit Ruten auf die Reben ein und die Trauben fallen auf ein Band, dass sie in den Bauch des Ungetüms befördert. Mittels Ventilatoren, die das Blattwerk zur Seite wehen, wird verhindert, dass zu viele Blätter mitgelesen werden. Ein grosser Nachteil der Erntemaschinen sind die vielen Trauben, die bei der Lese aufplatzen und dadurch vorzeitig oxydieren, sowie Insekten wie die Essigfliege anziehen.

Domaine Etienne Sauzet, Puligny-Montrachet 1982

Farbe: Sehr tiefes Goldgelb. Vollfruchtiges Bouquet mit aussergewöhnlichen, sehr komplexen Aromen von Butter, *Butterscotch* (Karamell), Kokosnuss, Limone, exotischen Früchten und Schottischen Whiskey. Richtig genial, aber eindeutig kein junger Wein – hoffe ich jedenfalls! Im Gaumen zeigt er eine sehr reife, fast süssliche Fruchtaromatik und wiederum Butter, etwas Karamell, Wildblüten, Rum und sanfte *Peat*-Noten

(rauchiger Torf). Die zarte Säure weist nebst den typischen Aromen auf einen gereiften Wein hin. Im Abgang etwas kurz. Aber das ist egal, denn der Wein ist sehr vielschichtig und hat einen genialen, eigenständigen Charakter. Ein Wein aus einer anderen Zeit. Super für ein Villages Wein! **18/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 16.96/20 – **Platz 12** von 16.

Wir danken unserem Freund Bill Nanson für diese Piratflasche ganz herzlich. Wie er selber auf seiner durchaus empfehlenswerten Website schreibt: „Great wine! Rebuy – No Chance".

Domaine Vincent Dauvissat, Chablis GC „Preuses" 2003

Farbe: helles, klares Goldgelb. Im Bouquet anfangs etwas verhalten. Der Wein brauchte zwei Stunden, um sich vollständig zu öffnen. Reife Fruchtnuancen, komplex und tiefgründig, zarte Kalk- und Schiefer-Noten. Eher maskulin und anfangs etwas spröde. Im Gaumen etwas exotische Früchte, Heublumen und viel Terroir-Aromatik. Was ist mit Terroir-Aromatik gemeint? Tiefgründige, säurebetonte, steinige, kalkige und salzige Würze - oder so ähnlich. Vollmundig und recht konzentriert. Die Säure zeigt sich lebendig und tänzelnd, was im Nachhinein überrascht, denn der Jahrgang 2003 ist nicht für seine hohen Säurewerte bekannt. Dauvissat hat 2003 viele sehr kleine und eingetrocknete Trauben geerntet, die dem Wein Konzentration und Säure verleihen. Schön lang im Abgang. Kann problemlos noch 10 Jahre lagern. Zurzeit unbedingt rechtzeitig dekantieren. Trotz der Hitze im Sommer gelang ein grosser, klassischer Chablis Grand Cru. **17.75/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.5/20 – **Platz 4** von 16.

(ST=92/100 BH=89-92/100, WS=90/100).

Der Jahrgang 2003 ist nicht mehr erhältlich. Händler für andere Jahrgänge: Deutschland, Schweiz

William Fèvre, Chablis GC „Les Clos" 2006

Farbe: helles Goldgelb mit einem Hauch Dunkelgrün. Das Bouquet zeigt sich im Moment relativ verhalten und unnachgiebig, mit Noten von Stachelbeeren, Limone, etwas Heublume und Muschelkalk. Auch im Gaumen zurzeit schwer zugänglich, mit kraftvoller Säure und grünen Früchten. Vom Stil her eindeutig Chablis Grand Cru. Klassisch, streng und maskulin, beeindruckt er durch seine tief mineralische und langlebige Charakteristik. Ich würde ihn noch einige Jahre lagern. Ein Quäntchen mehr Reife und er wäre absolut genial. Les Clos, eben! Ich denke, er wird in einigen Jahren noch zulegen. Kaufen. **17.5+/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.31/20 – **Platz 9** von 16.

(RP=95-96/100, ST=96/100 WS=95/100, BH=95/100, WS=89/100, JR=18-/20).

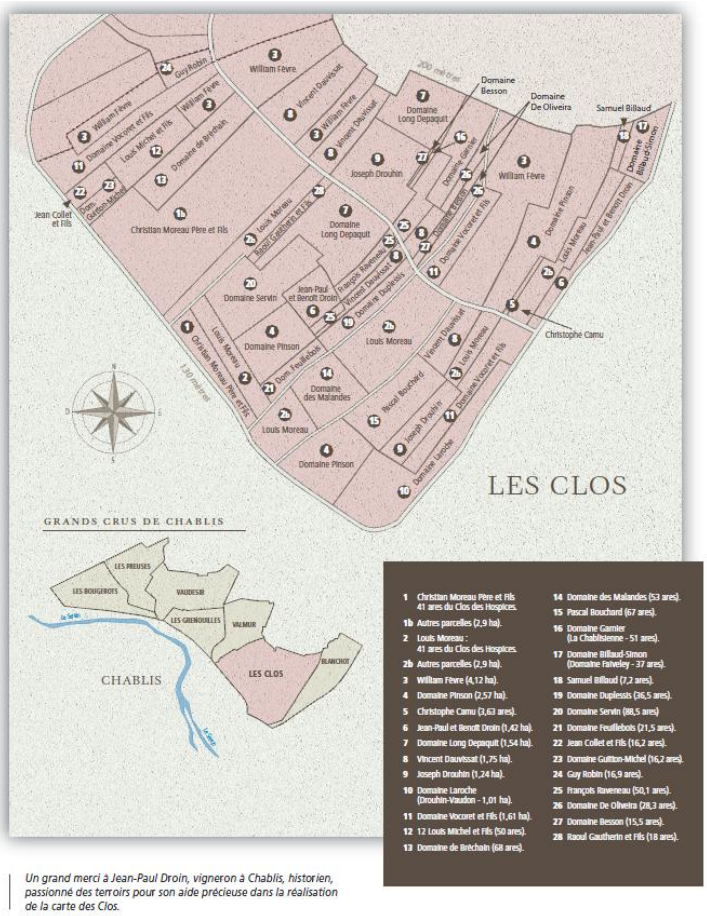
Der Jahrgang 2006 ist in der Schweiz für 87.- bei Boucherville erhältlich. Händler für andere Jahrgänge: Deutschland, Schweiz

„Le Kimmeridgien est sacré!" verkündete William Fèvre, als 1976 die Appellation Chablis erweitert werden sollte. 1959 gründete Fèvre das heutige Weingut, das er Domaine de la Maladière taufte. In den 1960ern, als die Nachfrage für Chablis stagnierte und Jahrgänge mit Frostschäden manchen Winzer zum Aufgeben zwang, kaufte Fèvre bestens Rebland in der gesamten Appellation. Von seinen 51 ha sind 16 ha als 1er Cru und 15,2 ha (immerhin ca. 15% der Gesamtfläche!) als Grand Cru klassifiziert. 1998 hat William Fèvre die Firma (aber nicht den Rebbesitz) an Champagnerhaus Joseph Henriot (auch Besitzer von Bouchard Pére & Fils in Beaune) verkauft. Seitdem hat die Qualität dank Massnahmen wie die biologische Bewirtschaftung der Rebberge weiter zugenommen. Seit 2002 haben Fèvres 1er- und Grand Cru von Robert Parkers *Wine Advocate* regelmässig hohe Bewertungen erhalten. Die Preise für seine Grand Cru sind (im Vergleich zu den Weinen von François Raveneau) bislang relativ vernünftig geblieben. Das liegt wohl daran, dass Fèvre dank seinem grossen Rebbesitz die hohe Nachfrage weiterhin befriedigen kann.

Billaud-Simon, Chablis GC „Les Clos" 2006

Farbe: relativ dunkles Goldgelb mit einem Hauch Grün. Im Bouquet wirkt er schon leicht oxydiert und ausser einem Apfelwein-Aspekt und etwas Rauch ist da nicht viel los. Auch im Gaumen dominieren Aromen von Süssmost/Apfelwein. Er ist durchaus trinkbar, aber kurz und uninteressant. Vielleicht eine *off*-Flasche. **15.5/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 15.27/20 – **Platz 16** von 16.
(RP=91/100, ST=90-92/100, WS=95/100, Gab=19/20, RVF=18/20).

Händler für andere Jahrgänge: Schweiz



Un grand merci à Jean-Paul Droin, vigneron à Chablis, historien, passionné des terroirs pour son aide précieuse dans la réalisation de la carte des Clos.

©Bourgogne Aujourd'hui, Abschnitt der Ausgabe Nr. 123

Laroche, Chablis GC „Les Clos“ 2008, Magnum-flasche

Farbe: helles, klares Goldgelb. Im Bouquet zwar etwas verhalten, aber auch schön verführerisch mit Aromen von Blütenhonig, Heublumen, Mandeln, Pfirsich- und Grapefruit-Noten. Im Gaumen zeigt er viel feminine Finesse, ist facettenreich, gut ausbalanciert und zeigt florale Aspekte, Muschelkalk und zarte, reife gelbe Früchte. Die Säure ist gut eingebettet, aber auch nicht besonders hoch. Ein gut gemachter Chablis Grand Cru, der jetzt Spass macht. **17.25/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.29/20 – **Platz 10** von 16.
(RP=92+/100, ST=93/100, WW=17/20, BH=93/100).

Händler für andere Jahrgänge: Deutschland (€350.- die OHK à 6 Flaschen), Schweiz (340.- die OHK à 6 Flaschen)

William Fèvre, Chablis GC „Les Clos“ 2001

Farbe: mittleres Goldgelb. Im Bouquet etwas sonderbare Fruchtaromen, etwas Bonbon-Süsse und eine leicht störende Krautstil-Note. Im Gaumen vollmundig und saftig, mit deutlichen Reifenoten von Brioche, Nuss und Kamille; durchaus auch mineralische Nuancen. Manche Teilnehmer mochten seine komplexe, gereifte Stilistik, andere fanden ihn schon leicht oxydiert. Auf jeden Fall sollte man ihn bald austrinken. **17?/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 16.04/20 – **Platz 15** von 16.
(RP=90/100, ST=94/100, BH=94/100, WS=87/100, JR=17/20).

Händler für andere Jahrgänge: Deutschland, Schweiz

Jean-Luc & Paul Aegerter, Chablis GC „Vaudésir“ 2006

Farbe: recht helles Goldgelb. Im Bouquet nebst zarten Aromen von Limone, grüner Apfel, Melisse und Stachelbeeren sehr schöne Noten von Muschelkalk und Feuerstein. Dies ergibt den wunderbaren Duft eines typischen Chablis auf hohem Niveau. Macht Spass! Im Gaumen wirkt er jugendlich und eher leicht, mit lebhafter Säure und reintönigen grünen Früchten. Sehr gelungen vinifiziert. Hier erlebt man das Chablis Terroir mit jedem Schluck! Er wirkt auch jünger als seine 9 Jahre. Kompliment an Jean-Luc & Paul Aegerter. **17.75/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.79/20 – **Platz 1** von 16.

Die Überraschung des Abends! Jean-Luc Aegerter ist ein alter Hase im Burgunder Négociant Geschäft. Er hat 1988 Maison Jean-Luc Aegerter gegründet. Die Produktion befindet sich in Nuits-St.-Georges, wo sich auch ein Verkaufslokal befindet. Ein weiteres Lokal steht in bester Lage nahe beim l'Hôtel-Dieu bzw. den Hospices-de-Beaune im Zentrum von Beaune. Seit 2001 ist Sohn Paul im Unternehmen und kümmert sich um die Vermarktung. Die Firma wurde entsprechend auf Jean-Luc & Paul Aegerter umgetauft. Vater Jean-Luc ist weiterhin für die Produktion zuständig. Maison Aegerter produziert jährlich ca. 750‘000 Flaschen aus 40 Appellationen von Chablis bis Macon. Es werden drei Kategorien vermarket: Einerseits die Basislinie, „Les Chromatiques“, bestehend hauptsächlich aus Bourgogne Chardonnay und Bourgogne Pinot Noir, dann die Linie: „Les Enfants Terribles“ (ein Pinot Noir, ein Chardonnay und ein Bourgogne Aligoté), weiter die Linie: „Les Grands Classiques“, bestehend aus einer Vielzahl Villages und 1er Cru aus dem gesamten Burgund und nicht zuletzt die Linie „Les Exceptionnels“, bestehend aus einer beachtlichen Anzahl Burgunder Grand Cru. Der heute verkostete Chablis Vaudésir gehört dieser höchsten Kategorie an.

Chablis Grand Cru Vaudésir les Clos © BIVB - Ibanez A

La Chablisienne, Chablis GC „Château Grenouilles“ 2009

Chablis Grand Cru Preuses Vaudésir Grenouilles © BIVB, Ibanez A

Farbe: relativ dunkles, klares Goldgelb mit dunkelgrünen Nuancen. Im Bouquet Apfelmost, Limette und sauren Drops. Etwas rustikal und eindimensional, aber mit eigenständigem Charakter und einer gewissen Tiefe. Im Gaumen vollmundig, konzentriert und mit kraftvoller Säure. Dezente, rauchige Würze und beinahe deftige Mineralität. Die maskuline Apfelwein-Aromatik lässt allerdings deutlich an Finesse missen. Unbedingt warten, grosses Lagerpotential. Ein tolles Terroir, aber etwas altbacken umgesetzt. Die allermeisten Teilnehmer haben diesen Wein hoch

bewertet, vermutlich wegen seiner grossen Präsenz und Eigenständigkeit. Gemäss Erfahrung mit dem Cru kommen Eleganz und Finesse erst in einigen Jahren dazu. **16.75+?/20.**
Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.71/20 – **Platz 2** von 16.

(BH=92/100, WS=87/100, JR=16/20).

Der Jahrgang 2009 ist nicht mehr erhältlich. Händler für andere Jahrgänge: Deutschland, Schweiz

Das renommierte Château Grenouilles (7,2 ha), zu 100% im Besitz des Hauses La Chablisienne ist ein Chablis Grand Cru innerhalb der Grand Cru Monopollage „Grenouilles". Das Gut und die Reben befinden sich im süd-östlichen, untersten Teil von Grenouilles, in der Nähe des Grand Cru „Valmur", unweit des Flusses Serein.

Patrick Piuze, Chablis GC „Bougros" 2013

Farbe: sehr helles Heugelb. Das Bouquet zeigt sich sehr fruchtbetont, mit Düften von Nektarinen, Aprikosen, Zitronenmarmelade und Orangenschale, aber auch Mandeln, Anis und ein Hauch *Earl Grey Tea*. Eher untypisch, aber vielschichtig und betörend. Im Gaumen auch sehr fruchtbetont, kristall-klar und schön ausgewogen. Er erinnert etwas an einen Viognier, mit seiner reintönigen Pfirsich- und Orangenschalen-Aromatik. Nicht besonders mineralisch und auch nicht sehr Chablis-typisch, aber er macht zurzeit richtig Spass. **17.25/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.48/20 – **Platz 6** von 16.

(RP=88-90/100, AG=88-90/100, BH=91-93/100).

Händler: Deutschland (ab €46.90), Schweiz (ab 48.-)

Patrick Piuze ist ein sogenannter *micro-négociant*. Er stammt aus Kanada und übersiedelte im Jahr 2000 von Montreal nach Chablis. Angefangen hat er bei Olivier Leflaive, danach hat er bei Verget (Jean-Marie Guffens) Erfahrungen gesammelt und schliesslich war er Kellermeister bei Jean-Marc Brocard, bevor er 2008 sein eigenes Négociant-Geschäft aufzog. Er hat sich in relativ kurzer Zeit ein Beziehungsnetz geschaffen, das ihm ermöglicht, bestes Traubengut aus den renommiertesten Lagen des Chablis einzukaufen.

Domaine Long-Depaquit, Chablis GC „Moutonne" 2009

Farbe: sehr helles Goldgelb. Im Bouquet etwas derbe Noten von Apfelwein, Grapefruit, Waldhonig, Mandeln und ein Hauch Sherry. Im Gaumen kandierte Früchte, Honig, Salz und wiederum ein Hauch Sherry. Sanft mineralisch. Etwas überreife Aromatik mit feiner Säure und gutem Volumen. Allerdings auch leicht oxydiert. **17?/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 16.27/20 – **Platz 14** von 16.

(RP=91/100, ST=93+/100, BH=93/100, JR=17.5/20).

Händler: Deutschland (ab €52.-). In der Schweiz sind andere Jahrgänge bei Millesima erhältlich.

„La Moutonne" ist eine 2,35 ha grosse Monopollage des Weinproduzenten Long-Depaquit (Total 65 ha Rebbesitz, davon ca. 10 ha Grand Cru- und 15 ha 1er Cru Lagen), der zur Gruppe Albert Bichot gehört. Die Parzelle liegt zu 95% im Grand Cru «Vaudésir» und zu 5% im Grand Cru «Les Preuses». La Moutonne ist kein offizieller Grand Cru, aber weil diese Lage im Herzen des Chablis Grand Cru Gebietes liegt und auf eine lange Weinbautradition zurückblicken kann, hat sie unter Kennern mindestens Grand Cru- und eindeutig Kultstatus! Jahrhunderte lang gehörte „La Moutonne en Vaudésirs", wie sie damals genannt wurde, zur (Zisterzienser) Abtei von Pontigny. Nach der Französischen Revolution hat ein gewisser Simon Depaquy die Gunst der Stunde genutzt und die Besitztümer des Klosters von Pontigny erstanden. Sein Bruder Jean Depaquy war bis zur Revolution Abt ebendieses Klosters. Die Ländereien der Abtei von Pontigny verblieben also nach der Revolution zwar nicht mehr im Schoss der Kirche, aber immerhin in der Familie …

Domaine Régnard, Chablis GC „Vaudésir“ 2005

Farbe: helles Goldgelb. Im Bouquet viel reife, reintönige Frucht: weisser Pfirsich, Quitte, Ananas und Birne; dazu Heublumen und ein Hauch grüner Kräuter. Es fehlen vielleicht etwas die mineralischen Noten. Im Gaumen schöne, tragende und frische Säure. Er wirkt jugendlich, glasklar und zeigt wie schon in der Nase diese reintönigen, reifen Fruchtnoten. Auch sanft würzige Noten, Rauch und Feuerstein geben dem Wein die nötige Komplexität. Ein wirklich gelungener 2005er, übrigens neben 2002 und 2008 einer der ganz grossen Chablis-Jahrgänge dieses Jahrzehnts. **17.5/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.40/20 – **Platz 8** von 16.

Der Jahrgang 2005 ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft. Dafür sind andere Jahrgänge bei verschiedenen Händlern sowie, in der Schweiz, bei Riegger erhältlich.

Maison Régnard wurde 1860 von Zephir Régnard gegründet. 1957 übernahm Régnard den altehrwürdigen Familienbetrieb von Albert Pic, seit 1755 in Chablis eine Grösse. Noch heute vertreibt Maison Régnard diese Weine unter dem Albert Pic Label. 1984 erfolgte der Verkauf von Régnard an den an der Loire ansässigen Baron Patrick de Ladoucette, bekannt für seine Sancerre und Pouilly Fumé (Baron de L). Régnard produziert als einer der letzten noch mitten in Chablis. Eindrucksvoll sind die weitläufigen Betriebsräumlichkeiten mit historischen Kellern im Herzen des Städtchens. Régnard besitzt ca. 10 ha eigene Reben (Chablis, 1er Cru und Grand Cru) und bezieht Trauben von ca. 50 weiteren Winzern. Jährlich werden ca. 500‘000 Flaschen Chablis abgefüllt. Die Weine werden ausschliesslich im Stahltank ausgebaut, wobei die 1er- und Grand Cru 8-12 Monate auf der Hefe liegen, um an Komplexität und Tiefe zu gewinnen.

Billaud-Simon, Chablis GC „Vaudésir“ 2010

Farbe: klares, helles Goldgelb. Im Bouquet sehr reintönige Nektarinen-, gezuckerte Zitronen- und Birnenfrucht, dazu Eisbonbons, etwas weisser Pfeffer und eine zarte Meeresbrise. Im Gaumen klare, knisternde Säure, mit unaufdringlichen Aromen reintöniger, gelber Früchte; dazu etwas Feuerstein und Salz. Ein eleganter, bekömmlicher und harmonischer Chablis ohne allzu grossen Tiefgang. Vielleicht braucht er noch etwas Flaschenreife. Das Potential ist durchaus vorhanden. **17.5/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.46/20 – **Platz 7** von 16.

(RP=93+/100, AG=91-93/100, BH=95/100, JR=17.5/20).

Händler: Deutschland (ab €49.-), Schweiz (ab 51.85)

Domaine Régnard, Chablis GC „Bougros“ 2005

Farbe: recht volles Goldgelb. Im Bouquet eine leicht reduktive, Kraut-Peperoni-Note, dahinter die zarte Frucht von weissem Pfirsich und grüner Birne. Im Gaumen ist er sehr vollmundig, üppig und saftig, mit viel Birnen-, Grapefruit- und Nektarinen-Aromen; dazu Brennnessel und etwas Feuerstein. Ein grosszügiger, breiter Chablis Grand Cru ohne grossen Schliff oder Eleganz. **17.25/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.25/20 – **Platz 11** von 16.

La Chablisienne, Chablis GC „Château Grenouilles“ 2006

Farbe: helles Goldgelb. Im Bouquet reintönige Pfirsich-, Stachelbeeren-, Grapefruit- und Birnenfrucht, dazu etwas Rauch, Feuerstein, weissen Pfeffer und Jod. Der Gaumen zeigt sich vollmundig und saftig, mit einer rassigen Säure und einer Chablis-typischen Aromavielfalt aus Stachelbeeren, Wildblüten, Salz, *Silex* und Pfeffer. Langer Abgang. **17.75/20**.
Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.5/20 – **Platz 4** von 16.

(BH=92/100).

Der Jahrgang 2006 ist nicht mehr erhältlich. Händler für andere Jahrgänge: Deutschland, Schweiz

Fazit

Chablis Grand Cru Preuses © BIVB, Ibanez A

Es ist natürlich nicht einfach, das ganze Spektrum der Grand Cru Weine von Chablis an einem Abend aufzuzeigen, aber die heutige Auswahl ermöglichte es uns immerhin, einige Vergleiche zwischen den verschiedenen Lagen, Produzenten und Jahrgängen anzustellen. Manch ein Schweizer Chablis- *Aficionado* trinkt fast ausschliesslich die 1er- und Grand Cru-Weine der beiden renommiertesten Winzer/Produzenten Vincent Dauvissat und François Raveneau. Der heutige Abend hat aufgezeigt, dass Chablis eine weitaus grössere Vielfalt an talentierten Produzenten und exklusiven Lagen zu bieten hat und dass es sich lohnt, möglichst viele näher kennenzulernen.

Autor: Anthony Holinger
20. Juli 2015

Lektorat: Jean François Guyard

Link zu den einzelnen Ergebnissen der Verkostung.

Angaben zu den Weingütern stammen u.a. aus dem Buch: „A guide to the Wines of Chablis, the leading domaines and latest vintages“ von Austen Biss. Angaben zum Chablis-Gebiet stammen u.a. aus der Site der AOC und insbesondere der entsprechenden Presse-Unterlagen. Wir möchten ausserdem das Buch „Le vin de Bourgogne“ von Jean-François Bazin, welches unzählige Informationen geschichtlicher Natur über das Anbaugebiet enthält, sowie die sehr informative Website Vins, Vignes, Vignerons wärmstens empfehlen.

Bewertungen: RP = Robert Parker/Wine Advocate, ST = Stephen Tanzer, BH = Burghound, WS = Wine Spectator, AG = Antonio Galloni/Vinous, JR = Jancis Robinson, DC = Decanter, JS = James Suckling, Gab = René Gabriel, WW = Weinwisser, Qua = Jean-Marc Quarin, Vin = Vinum, FS = Falstaff

---

[i] William Fèvre galt als fundamentalistischer Winzer, der ausschliesslich die strengsten Regeln für die AOC anwenden wollte. Was auch zur Beziehung „Qualität = Ruf = Nachfrage“ geführt hatte. Chablis genoss zu dieser Zeit einen beeindruckenden Ruf weltweit. Ihrerseits wollten die Befürworter der Erweiterung ihre Meinung durchsetzen. Ihr Leitfigur, Jean Durup, ein Pariser Rechnungsprüfer, welcher drei Weingüter besass, galt als fortschrittlicher Winzer und verbreitete die Idee, der Name „Chablis“ derart Erfolg hatte, dass sich doch jedes Weingut vergrössern dürfte. (Anmerkung der Redaktion).

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.