

EINE MEININGER PUBLIKATION

20. Mai | P 7101 | EUR 6,80

WEINWIRTSCHAFT

www.weinwirtschaft.de



CANTI®

THE ITALIAN WINE STYLE

Canti - Fratelli Martini Secondo Luigi S.p.A. - Italy
www.cantiwine.com - info@cantiwine.com

Büro DEUTSCHLAND:
Fratelli Martini Secondo Luigi GmbH - info@fratellimartini.de - +49 911 660077

Bordeaux 2015

Wie reagiert der Markt?

Porträt

Vila Viniteca

Extra

Österreich



Premier Cru Beauroy, das nördlichste Climat am linken Ufer

FOTO: BIVB / IBANEZ A.

Chablis Premier Cru

Premier Cru ist in der Bourgogne und somit auch in Chablis eine Garantie für besondere Weine. An ihnen fasziniert, dass jeder einzelne Premier Cru einen ausgeprägt eigenen Charakter hat.

Chablis gilt als der klassische trockene Weißwein schlechthin. Während in seinen Aromen oft weiße Blüten, frischer Apfel und Birne, Zitrus- oder auch exotische Früchte anklingen, sind es Frische und Lebendigkeit und die feinen mineralischen Noten von seinen Kalkmergelböden des Kimmeridgiums, die ihn zu einem idealen Aperitif, aber auch zum geschätzten Begleiter von Meeresfrüchten, Fisch und hellem Fleisch sowie zu einer großen Palette an verschiedenen Käsesorten machen.

Doch Chablis wäre kein Wein der Bourgogne, wenn seine Winzer nicht schon vor Jahrhunderten daran gegangen wären, die Unterschiede innerhalb seiner Terroirs zu beobachten, zu benennen und zu bewerten. So entstanden die Climats, die anerkannten Lagen. Gegenüber des Ortes Chablis auf der rechten Seite des Flusses Serein wurden die sieben Climats des dortigen Südwesthanges zum Grand Cru ernannt. Denn dort erreicht der Chardonnay, die einzige Rebsorte des Chablis, auf markanten Muschelkalkböden

optimale Reife und verbindet aromatische Opulenz mit ausgesprochen mineralischer Struktur. Dies sind herausragende Weißweine, die einige Jahre benötigen, um sich zu entfalten und über lange Jahre zu altern vermögen.

Rekord: 40 mal Premier Cru

Die Winzer früherer Zeiten wussten sehr wohl zu differenzieren. So bestimmten sie sowohl am rechten wie am linken Ufer des Serein weitere Climats, deren Qualitäten deutlich die der Gemeinde-Appellation Chablis überflügeln. Insgesamt 40 wurden zum Premier Cru ernannt. Dabei gelten 17 als vorrangig. Von diesen kommt neun eine bedeutendere Rolle zu, weil ihnen die anderen 23 Climats untergeordnet sind. Man nennt diese neun »porte-drapeaux«, die Fahnenträger. Den Winzern steht es in diesem Fall frei, ihren Wein danach oder dem untergeordneten Climat zu benennen. Die bekanntesten porte-drapeaux heißen

Fourchaume, Montée de Tonnerre, Vaillons, Montmains und Beauroy.

Keine andere kommunale Appellation in der Bourgogne besitzt so viele Premier-Cru-Lagen wie Chablis. Allerdings umfasst die AOP Chablis selbst 20 Gemeinden, von denen elf Anteil am Chablis Premier Cru haben. »Wenn man die Anzahl von 40 verschiedenen Climats betrachtet, könnte man sich fragen, ob das nicht eine Verrücktheit der Winzer ist«, gibt Matthieu Manganot, Direktor der Domaine Long Depaquit zu. »Aber dahinter steht eine vielschichtige Wirklichkeit mit verschiedenen Ausrichtungen, unterschiedlichen Bodenstrukturen, anderen Höhenlagen und Gefällen und dem Einfluss der bewaldeten Hügelkuppen.« Alle diese Faktoren wirken sich auf den Charakter der Weine aus. Generell gelten die Climats der rive droite, vom rechten Ufer, als rassisger, weil sie mit den Jahren eine stärkere Mineralität zeigen als die von der rive gauche, dem linken Ufer. Dort aber können zum Beispiel Vaillons oder Beauroy jung bereits

intensive Frucht und Charme hervorkehren, der ihnen viel Erfolg sichert.

Der Charme der Rive gauche

»Es ist schade, dass die Leute die Premiers Crus nicht ausreichend kennen«, bedauert Louis Moreau in Beines. Denn jeder Cru hat seine eigene Persönlichkeit, sein eigenes aromatisches Profil. Auf der linken Seite des Flusses Serein liegen zehn vorrangige und weitere dreizehn zum Premier Cru klassierte Climats. Der nördlichste ist **Beuroy** mit seinen Climats Troesmes und Côte de Savant. Auf den nach Süden ausgerichteten Hängen zwischen Poinchy und Beines entwickeln die Weine viel Frucht und Charme. »Unser Ziel ist es dort, nicht zu spät zu lesen, um die Frische zu bewahren«, betont Didier Seguin von William Fèvre. Gegenüber erstrecken sich die Täler von **Vau Ligneau** und **Vau de Vey** mit dem Climat Vaux Ragnons. »Vau Ligneau ist nach N und NO ausgerichtet, das ist kühler«, erklärt Louis Moreau. »Ein interessanter Premier Cru mit einer schönen Mineralität.« »Vau de Vey ist Ausrichtung Ost und sehr steil«, beschreibt Julien Brocard von Jean-Marc Brocard, »er bewahrt immer Frische«. »Das sind Weine, die sehr vertikal sind«, merkt Grégory Viennois von Domaine Laroche an.

Côte de Léchet, Ausrichtung SO, wurde schon von den Mönchen von Pontigny bewirtschaftet und ist für Mineralität, Struktur und Alterungspotenzial berühmt. **Vaillons** ist nach Fourchaume der zweitgrößte Premier Cru und besitzt sieben Climats: Les Lys, Les Epinottes, Sécher, Châtains, Roncières, Beugnons und Mélinots. »Vaillons ist ein solares Terroir mit erheblichen Gefällen«, hebt Didier Seguin hervor. »Es ergibt immer Weine, die charmant und schmeichelnd sind«, schwärmt Etienne Boileau, Domaine du Chardonnay. »In den Vaillons beginnen wir immer die Lese und wir sind nicht die einzigen«, erzählt Guillaume Michel von Louis Michel et Fils. »Aber es gibt dort auch das Climat Les Lys mit seiner Ausrichtung N-NW und schöner Frische«, betont Vincent Bartement von La Chablisienne und füllt es wie andere Kollegen separat ab. »**Montmains** ist ein ziemlich kühles, sogar kaltes Climat«, bemerkt Guillaume Michel. »Ich liebe Montmains«, gesteht Grégory Viennois, »das ist aristokratisch, da hat man eine enorme Finesse.« Dazu gehören die Climats Fôrets

AOP CHABLIS PREMIER CRU AUF EINEN BLICK

Appellation d'Origine Controlée seit 1938

- Rebfläche in Produktion: 783,19 ha
- Durchschnittliche Erntemenge: 43.383 hl
- Alleinige Rebsorte: Chardonnay
- Boden: vorwiegend Kalkmergel aus dem Kimmeridgium (Jura-Zeitalter), bestehend aus Myriaden winziger Austernschalen
- Topographie: ausschließlich Hanglagen
- Ausrichtung: vorwiegend von SO bis SW.
- Gemeinden: Beines, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chichée, Courgis, Fleys, Fontenay-Près-Chablis, Fyé, Maligny, Milly, Poinchy
- Lagen: 40 Climats, davon 17 vorrangige.
- Linkes Ufer des Serein: Beuroy mit Troesmes, Côte de Savant*; Vau Ligneau; Vau de Vey mit Vaux Ragnons*;

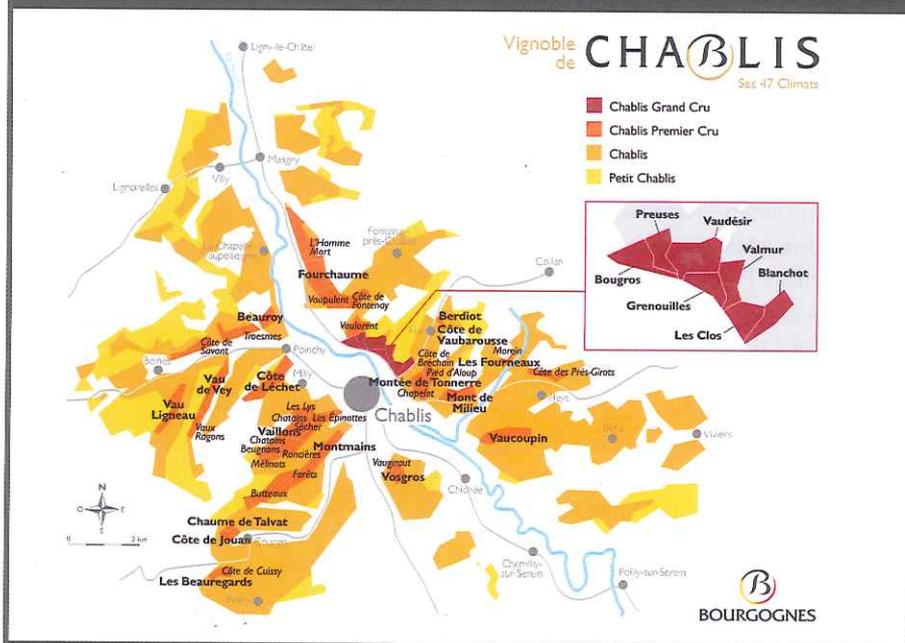
Côte de Léchet; Vaillons mit Les Lys, Les Epinottes*, Sécher, Châtains*, Roncières*, Beugnons, Mélinots*; Montmains mit Forêts, Butteaux; Chaume de Talvat#; Côte de Jouan; Les Beaugards mit Côte de Cuissy; Vosgros mit Vaugiraut.

- Rechtes Ufer des Serein: Fourchaume mit L'Homme Mort, Vaupulent*, Côte de Fontenay*, Vaurorent; Montée de Tonnerre mit Côte de Bréchain*, Pied d'Aloup*, Chapelot; Berdiot#; Côte de Vaubarousse#; Mont de Milieu; Les Fourneaux mit Morein*, Côte des Prés Girots*; Vaucoupin.

Nicht verwendete vorrangige Crus.

* Meist oder immer unter dem Namen des vorrangigen

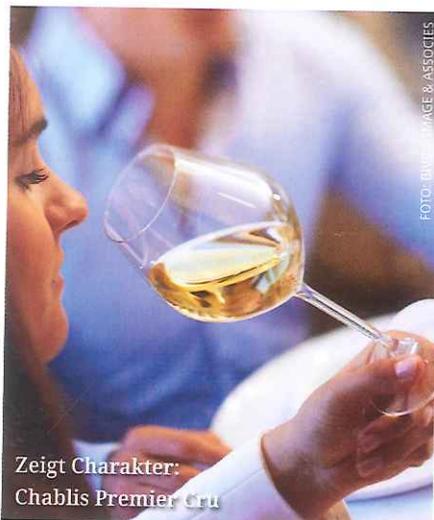
»Fahnenräger«-Crus.



und Butteaux, die einige Winzer gesondert abfüllen. »Bei Montmains bin ich in den Butteaux«, erklärt Vincent Fabrici, Domaine de la Tour, »aber den Namen liebe ich nicht, deshalb nehme ich den des Fahnenrägers.« So hält es auch die Chablisienne, weil der Name Montmains bekannter ist.

In der Gemeinde Courgis liegen drei klassierte Climats: **Chaume de Talvat**, den kein Winzer aufs Etikett setzt, **Côte de Jouan** und **Les Beaugards** mit dem Climat Côte

de Cuissy. »In der Côte de Jouan haben wir etwas mehr Fels und Steine, die Mergel des Kimmeridgiums«, berichtet Vincent Fabrici. »Das ergibt Weine mit einer schönen Mineralität.« Südlich von Chablis erstreckt sich Vosgros mit dem Climat Vaugiraut nach SO ausgerichtet und liefert Weine, die Rundheit und Lebendigkeit vereinen. So können Weinfreunde bei Charakter und Stilistik der Premiers Crus der Rive gauche zwischen Frische und Delikatesse, intensiver Frucht und



Zeigt Charakter:
Chablis Premier Cru

FOTO: BUREAU OF WINE & ASSOCIATES

schönem Volumen, dezenter oder anregender Mineralität wählen.

Die Klasse der Rive droite

Fourchaume im Norden, Ausrichtung SW, und weitere sechs Premier-Cru-Lagen im Osten und Süden rahmen die zentrale Grand-Cru-Lage von Chablis ein. Auf diesem rechten Ufer des Serein sind die Böden stark vom Kimmeridgium geprägt und die Weine entwickeln mit dem Alter ausgesprochen mineralischen Charakter. **Fourchaume** mit den Climats L'Homme Mort, Vaupulent, Côte de Fontenay und Vaulorent ist der ausgedehnteste Premier Cru. Deshalb wurde er zum Bekanntesten. »Auch deshalb, weil er leicht zugänglich, rund und reif ist«, merkt Vincent Bartement an. Jean-François Bordet, Domaine Séguinot-Bordet und Präsident der Commission Chablis des BIVB, steht zu diesem Charakter. »Wir mögen es, die Trauben gut reif zu lesen, denn das ergibt Weine, die oft reich sind und schöne Frucht besitzen«. Vaulorent liegt – durch ein Tal von Fourchaume getrennt – auf dem Hang des Grand Cru. »Den will ich nach seiner reellen Appellation benennen«, betont Benoît Droin. »Die Weine sind viel mineralischer, reduktiver, weniger ausladend als Fourchaume, haben aber mehr Präzision.« Deshalb füllen ihn viele separat ab. »Der Weinliebhaber wird Vaulorent vorziehen, weil es ein viel hochwertigeres Terroir ist«, begeistert sich Didier Seguin.

Montée de Tonnerre mit Côte de Bréchain, Pied d'Aloup und Chapelot, Nachbar des Grand Cru Blanchot, gilt mit seiner Mineralität und Struktur als der Primus unter den

DIE MARKANTESTEN CHABLIS PREMIERS CRUS 2014

RIVE GAUCHE:

Beauroy: warme, recht steile Lage; viel gelbe Früchte, floral, rund, charmant.

Domaine Verret l'Ame du Domaine

Troesmes: sanfte Neigung, elegante Struktur.

Isabelle et Denis Pommier

Vau Ligneau: kühle Hanglagen; mineralisch, grüne Früchte, Note von Minze, ausgewogen.

Domaine Louis Moreau

Vau de Vey: kühle Täler, keine Abendsonne, lange Reifezeit, kräuterig, geradlinig.

Domaine Laroche

Côte de Léchet: gute Hanglage, typischer Kalkmergel; viel Relief, Mineralik, Länge.

Domaine Barat

Vaillons: sonnenreich, steil, vielfältig; reif, reich, gelber Pfirsich, darunter mineralisch.

Domaine Moreau-Naudet

Les Lys: Nordlage, viel Lehm, kühl, spät reifend; gute Spannung, Frische, Kraft, Länge.

Domaine Long-Depaquit

Montmains: eher kühl, tiefe, schwere Böden; floral, frische Frucht, rund, salzig, Finesse.

Domaine Louis Michel et Fils

Forêts: hohe Lage, steinig; würzig, komplex.

Domaine Jean Collet et Fils

Côte de Jouan: felsig, kalkig; seidig, frisch.

Garnier et Fils

Vosgros: steinig-lehmig; saftig, salzig, erdig.

Domaine Céline et Frédéric Gueguen

RIVE DROITE

Fourchaume: ausgedehnte SW-Lage, heterogen; opulent, reife Frucht, Rauch, lang.

Domaine William Fèvre

Vaulorent: Nachbar der Grands Crus, hochwertig; Spannung, Relief, Mineralität.

La Chablisienne

Montée de Tonnerre: viel Kalkmergel; sehr mineralisch, Struktur, Potenzial, lang.

Domaine Vocoret et Fils

Mont de Milieu: südlich, solar, tiefe Böden; körperreich, gelbe Früchte, Kraft, erdig.

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre

Les Fourneaux: sehr steinig und heiß; Rauch, Bienenwachs, Volumen, salzig.

Alain et Cyril Gautheron

Vaucoupin:

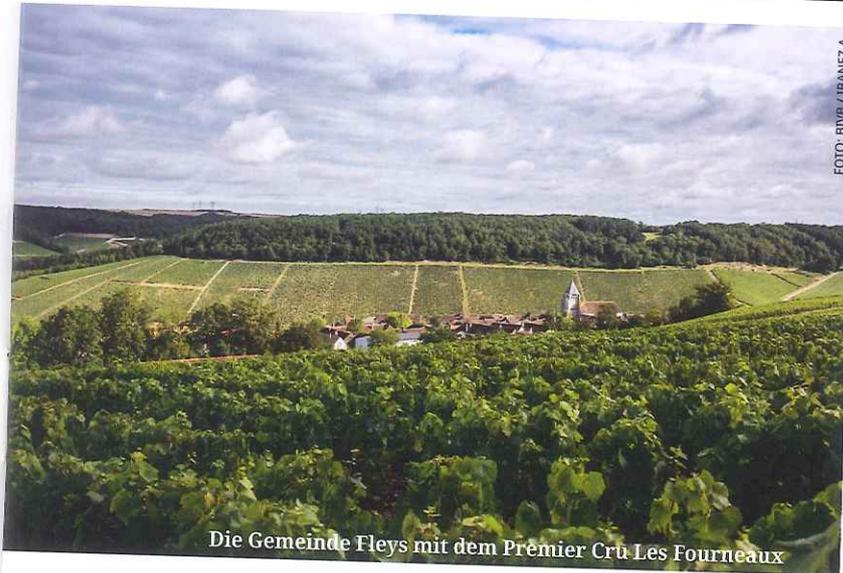
steiler Südhang, viel Lehm; rund, reife Früchte, gute Spannung und Struktur.

Corinne et Jean-Pierre Grossot



Premier-Cru-Lagen. Den Hang höher hinauf an der Straße nach Tonnerre sind in der Gemeinde Fye kleine Rebflächen von **Berdiot** und **Côte de Vaubarousse** als vorrangige Crus klassiert, doch kein Erzeuger verwendet ihre Namen. Nach Südenweisend mit eher tiefem, lehmreichem Kalkboden entwickelt **Mont de Milieu** viel Kraft. »Er ist sehr fruchtig, sehr solar«, kommentiert Benoît Droin. »Die Mineralität erscheint erst nach

fünf, sechs Jahren.« **Les Fourneaux** bezeichnet einen Premier Cru in Höhenlage in der Gemeinde Fleys. Dessen Name »Die Öfen« bezieht sich laut Jean-Paul Droin im vom BIVB herausgegebenen Buch »Chablis Par Mots et par Vaux« auf frühere Kalköfen oder aber auf die Sonnenbrände der Winzer. Entsprechend schnell reifen die Trauben und geben dem Wein Volumen und Druck. »Das ist heißer Kalk, der sich durch rauchige No-



Die Gemeinde Fleys mit dem Premier Cru Les Fourneaux

FOTO: BVB / IBANEZ A.



Mont de Milieu: Die Bewaldung der Kuppe beeinflusst das Mikroklima

FOTO: BVB / IBANEZ A.

ten ausdrückt«, analysiert Grégory Viennois. »Aber viele Steine, deshalb Weine, die etwas salzig sind.« **Vaucoupin**, der südlichste Premier Cru, erstreckt sich über einen steilen, nach Süden ausgerichteten Hang mit sehr lehmhaltigen Kalkmergelböden. So zeigen die Weine Fülle und Intensität.

Die zum größten Teil nach Süden und Südwesten ausgerichteten Premiers Crus der Rive droite schenken jung meist sehr ansprechende Weine mit gewisser Opulenz, schöner Reife, gelben Früchten, Kraft und Ausdauer. Die für Chablis so typische Mineralität zeigt sich Weinliebhabern mit Geduld.

Arbeitsweisen & Philosophie

»Für mich ist 2014 ein sehr gutes, Chablis-Jahr«, schwärmt Guillaume Michel von Louis Michel & Fils. »Das bringt genau das, was man erwartet, wenn man eine Flasche Chablis öffnet. Was toll bei 2014 ist, dass man auf der einen Seite eine gewisse Opulenz in den Weinen hat und andererseits diese großartige Spannung und Frische. Und das vom Petit Chablis bis zum Grand Cru.« Alle Winzer sind sich da einig. Nur benötigen die Crus einige Jahre, um zu optimaler Harmonie und Komplexität zu finden. Aber auch mit 2015 zeigt man sich sehr zufrieden: ein Jahr voll Frucht und Charme.

»Um diese typische mineralische und frische Seite beim Chablis zu erhalten, gibt es nichts Besseres als Edelstahl tanks.« Eine Überzeugung, die Vincent Fabrici von der Domaine de la Tour mit der Mehrheit der Chablis-Erzeuger teilt. »Wir lassen die

Weine sich während 10 Tagen auf 4°C absetzen, um sehr feine und elegante Weine zu erhalten«, verrät Jean-François Bordet von Séguinot-Bordet. »Danach vergären die Weine drei Wochen bis zu einem Monat.« Nach dem biologischen Säureabbau, der in Chablis wie überall in der Bourgogne üblich ist, baut er die Weine 6 bis 7 Monate auf den Feinhefen aus. Inzwischen haben die meisten Winzer den bereichernden Effekt der Feinhefen verinnerlicht. Die Zeit bis zum Abstich variiert jedoch nach deren Qualität und dem Geschmack des Weinmachers.

»Wir wollen Terroir-Weine machen!« Guillaume Michel vertritt seine Überzeugung mit Verve. »Wir versuchen, den authentischen Ausdruck der einzelnen Climats von Chablis herauszuarbeiten. Dafür investieren wir viel Arbeit in die Weinberge, um im Keller so wenig wie möglich zu intervenieren. Alle unsere Weine werden auf genau die gleiche Art und Weise vinifiziert. Alle nur im Tank, kein Holz nirgendwo und mit Spontanhefen. Wenn man Terroir-Weine machen will, ist es das mindeste Gebot, dass man mit Naturhefen vergärt.«

Holzfässer für Premiers und Grands Crus

Viele der größeren Betriebe wie La Chablisienne, Laroche und William Fèvre vinifizieren Petit Chablis und Chablis in Edelstahl. Bei den Crus aber setzen sie auch Holz ein. »Alle Premiers Crus gehen bei mir zu einem Teil in Fässer«, erläutert Benoît Droin. »Wenn wir bei einem mineralischeren Terroir sind, ist der Fassanteil etwas geringer, wenn dagegen ein Terroir mergelhaltiger

und reicher ist, entwickelt es ein größeres aromatisches Potenzial bei einer Vinifikation im Fass, entsprechend höher ist dessen Anteil.« In den Caves Jean et Sébastien Dauvissat vergärt man die Premiers Crus in Edelstahl. Dann baut man sie anschließend gut zwei Jahre im Fass und drei Jahre in der Flasche aus und kann somit bereits gereifte Weine anbieten. »Mein Ziel ist es, dem Terroir so nah wie möglich zu sein und auf die Mineralität und die Frische acht zu geben«, betont Didier Seguin. »Die Premiers Crus werden zu 30 bis 50 Prozent in Fässern vinifiziert, aber die haben ein Durchschnittsalter von 4 bis 6 Jahren.«

Bei Jean-Marc Brocard in Préhy, wo die Kellerräume früher vor Edeltankblitzen, beeindruckt Besucher heute ein mit großen Fudern bestückter Saal. »Die edle Materie des Eichenholzes bewirkt, dass die Gärungen gut verlaufen«, erklärt Julien Brocard. »Die Porosität des Holzes erweckt die Aromen.« Von dem enormen Gut von 200 Hektar hat er die Hälfte auf biodynamischen Anbau umgestellt. Seit zehn Jahren verwendet er nur noch Spontanhefen. »Wir denken, dass die Spontanhefen Bestandteil des Terroirs sind. Wenn man kommerzielle Hefen nimmt, ist das eine Standardisierung. Wir kämpfen gegen die Standardisierung, denn die ist der Tod. Diversität ist Leben.« Wie er gehen mehr und mehr Winzer in Chablis zu einer Weinbergbearbeitung über, die die Natur respektiert. »Wir sind zum Pflügen der Böden zurückgekehrt«, bekräftigt Louis Moreau. »Wir wollen den Weinen Persönlichkeit verleihen, die kreidige, mineralische Seite.«

ANDRÉ DOMINÉ