CHABLIS 2018
DOMAINE JEAN GOULLEY

Klarheit	klar
Farbe	helles Strohgelb
Sonstiges	-

Intensität	mittel

Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	●○○○○
Körper	●●●○○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	○○○○○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

Bewertung	sehr gut
Trinktemperatur	8 bis 10 °C
Besonderheit	Bio



ANBAUGEBIET: CHABLIS, FRANKREICH

REBSORTE: CHARDONNAY

PREIS: 18,90 €

AROMEN:

- ZITRONE
- GRÜNER APFEL
- GRUENE BIRNE
- MIRABELLE
- BERGBACH (MINERALTIÄT)
- METALL
- BUTTER
- WEISSBROT

WINZER

Sowohl die Domaine *Philippe Goulley* als auch die Domaine *Jean Goulley et Fils* stammen beide aus dem Örtchen La Chapelle Vaupelte in der Region Chablis. Hier im nördlichsten Teil des Burgunds entstehen seit 1991 großartige Chablis Weine aus biologischen Anbau. Obwohl die Weine unter zwei unterschiedlichen Domaine Namen vermarktet werden, steht dahinter eigentlich nur ein Weingut der beiden Brüder Jean und Philippe Goulley. Mit dieser unterschiedlichen Namensgebung möchten sie die beiden verschieden Ausprägungen ihrer Weine deutlich und klar zum Ausdruck bringen. Ihre Weine sind weit über die Grenzen Frankreichs hinaus bekannt und begehrt. Tatsächlich exportieren die beiden etwa 75 % ihrer Produktion in alle Ecken der Welt.

Die Domaine Jean Goulley et Fils wurde in den frühen 80er Jahren gegründet, als *Philippe* sich seinem Vater *Jean* auf dem Familiengut anschloss. Dieses Weingut erstreckt sich über etwa 15 Hektar, mit 1/3 der Fläche in der Appellation *Petit Chablis,* 1/3 in der Appellation *Chablis* und 1/3 in der Appellation *Chablis 1°Cru,* mit den sehr berühmten Lagen Montmains, Mont de Milieu und Fourchaume. *Die Domaine Philippe Goulley* erstreckt sich über etwa 5 Hektar: Petit Chablis, Chablis, Chablis 1ºCru Montmains und Fourchaume. Dieses Gut wurde 1991 von Philippe Goulley gegründet, um dort mit dem ökologischen Landbau zu beginnen. Dieses Weingut war das erste biologisch zertifizierte Weingut in Chablis. Auf beiden Weingütern werden jetzt die gleichen Anbautechniken angewendet, als Behandlungsprodukte werden seit mehr als 25 Jahren nur Kupfer und Schwefel im Pflanzenschutz verwendet. Die Zeilen zwischen den Rebstöcken werden gepflügt und umgegraben, um das Graswachstum im Frühjahr und Sommer zu begrenzen. Der eigentliche Unterschied zwischen den Weinen der beiden Güter entsteht daher im Keller bei der Vinifizierung.

WEIN

Dieser Chablis von Philippe Goulley ist ein Paradebeispiel für die großartigen Chardonnay, die im nördlichen Burgund rund um das Städtchen Chablis entstehen. Die Assemblage aus unterschiedlichen Terroirs ergibt einen kräftigen und sehr mineralischen Wein, der ganz hervorragend altert. Somit ist dieser Jahrgang jetzt noch sehr jugendlich und hält sich leicht weitere fünf Jahre. Der Wein wurde reduktiv im Edelstahltank ausgebaut und verfügt über eine helle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Der Duft erinnert an Zitrusfrüchte, frisches Steinobst und nasse Steine oder gar kühles Edelstahl. Er ist knochentrocken, hat eine frische, belebende Säure. Der Abgang ist lang. Philippe Goulley's Chablis ist ein herrlicher Sommerwein, den man einfach so trinken kann oder mit Fischgerichten und leichten asiatischen Speisen kombiniert.