## CHABLIS CUVÉE LES VAUX COURSIÈRES 2018 DOMAINE PHILIPPE GOULLEY





Klarheit Farbe Sonstiges klar

mittleres bis dunkles Strohgelb

Intensität

mittel +



Süße Säure Bitterkeit Körper Holzeinsatz Tannin Komplexität **Abgang** 





**Bewertung** Trinktemperatur Besonderheit

ausgezeichnet 8 bis 10 °C Bio



ANBAUGEBIET: CHABLIS, FRANKREICH

**REBSORTE: CHARDONNAY** 

**PREIS:** 19,90 €

AROMEN:

**GRÜNER APFEL** 

HONIGMELONE

**BUTTER** 

**VANILLE** 

**WEISSBROT** 

**STEIN** 

## WINZER

Die **Domaine Philippe Goulley** wurde 1991 gegründet, als Philippe Goulley beschloss, eine eigene Linie aufzubauen. Er hatte zuvor bei der Rückkehr aufs Familieneingut in den frühen 1980er mit seinem Vater die **Domaine Jean Goulley et Fils** gegründet. Er blieb auch dabei, konnte sich mit der eigenen Marke jedoch noch besser selbst verwirklichen. Während Jean Goulley für klassische, puristische Chablis-Weine steht, bietet die Domaine Philippe Goulley eine moderne Interpretation mit etwas mehr Tiefe und Struktur und teilweise auch Holzeinsatz.

Als Pionier des biologischen Weinbaus war Philippe zudem maßgeblich daran beteiligt, nachhaltige Praktiken in der Region Chablis zu etablieren. Mit rund 5 Hektar Rebfläche, verteilt auf Petit Chablis, Chablis und Premier Crus wie Montmains und Fourchaume, ist die Domaine Philippe Goulley eine kleinere, aber eigenständige Ergänzung zum Familienbetrieb. Die Aufteilung ist auch bis heute geblieben, um so die beiden verschieden Ausprägungen deutlich zum Ausdruck zu bringen. Ihre Weine sind weit über die Grenzen Frankreichs hinaus bekannt und begehrt. Tatsächlich werden etwa 75 % der Produktion in alle Ecken der Welt exportiert.

2022 hat Philippes Tochter Maud Goulley die Leitung der Domaine übernommen. Sie führt die biologische Philosophie ihres Vaters konsequent fort, bringt aber auch frischen Wind in den Betrieb.

## Warum wir Philippe Goulley im Sortiment haben

Die Domaine Philippe Goulley begeistert uns durch ihre moderne
Handschrift und den Pioniergeist, den Philippe in Chablis etabliert hat.

Der klare Fokus auf biologische und ganzheitliche Bewirtschaftung sowie
Philippes besonnene und ruhige Art fanden wir bereits bei unserer ersten
Begegnung vor vielen Jahren auf einer Bio-Messe in Montpellier
wegweisend. Und das zeigt sich auch in seinen Weinen. Mit der

## WEIN

Die Trauben vom Chablis Special Reserve stammen von einem steilen Grundstück mit südlicher Ausrichtung bei der Gemeinde La Chapelle. Dadurch kann Philippe Goulley hoch reife Trauben mit einer enormen Geschmacksvielfalt ernten. Der Ausbau erfolgt neun Monate in pièces, den klassischen burgundischen Barriquefüssern mit 228 Liter Inhalt. Dies verleiht dem Wein neben seiner Frische mehr Kraft, Tiefe und Komplexität. Dabei sind die Holznoten merklich aber sehr gut integriert. Der Special Reserve ist ein herrlich frisch-kräftiger Wein, der zu einer Großzahl von Speisen ein äußerst gutes Bild abgibt. Er gehört zweifelsohne zu unseren absoluten Lieblingen!