

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

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 hinausgeht 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 Montmains, Mont de Milieu und Fourchaume. *Die Domaine Philippe Goulley* erstreckt sich über etwa 5 Hektar: Petit Chablis, Chablis, Chablis 1°Cru 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 Unterschiede zwischen den Weinen der beiden Güter entsteht daher im Keller bei der Vinifizierung.

WARUM WIR PHILIPPE UND JEAN GOULLEY IM SORTIMENT HABEN

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 Barriquefässern 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!