

# CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2018

## DOMAINE JEAN GOULLEY



**Klarheit** klar  
**Farbe** helles Strohgelb  
**Sonstiges** -



**Intensität** mittel



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



**Bewertung** ausgezeichnet  
**Trinktemperatur** 8 bis 10 °C  
**Besonderheit** Bio



**ANBAUGEBIET:** CHABLIS, FRANKREICH

**REBSORTE:** CHARDONNAY

**PREIS:** 28,90 €

**AROMEN:**  
ZITRONE ◀  
GRÜNER APFEL ◀  
SCHWARZPULVER ◀  
METALL ◀

# WINZER

Die **Domaine Jean Goulley et Fils** hat ihren Sitz in La Chapelle Vaupelte, einem kleinen Dorf in der Region Chablis, dem nördlichsten Teil des Burgunds. Das Weingut wurde in den frühen 1980er Jahren gegründet, als Philippe sich seinem Vater Jean auf dem Familiengut anschloss. Heute erstreckt sich die Domaine über rund 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<sup>er</sup> Cru, mit den sehr berühmten Lagen Montmains, Mont de Milieu und Fourchaume, die für ihre mineralische Klarheit und Eleganz geschätzt werden.

Im gleichen Weingut entstehen auch die Weine der **Domaine Philippe Goulley**, die Philippe 1991 gründete, um seinen eigenen Stil zu verwirklichen. Während die Weine von Jean Goulley für eine puristische und klassische Stilistik stehen, zeichnen sich die Weine der Domaine Philippe Goulley durch eine moderne Handschrift mit subtilen Holzeinflüssen aus. Zusätzlich ist er mit der eigenen Domaine zur Umstellung auf den biologischen Anbau gestartet. Damit gehörte er zu den Vorreitern des ökologischen Weinbaus im Chablis. Für beide Marken werden mittlerweile die gleichen Anbautechniken angewendet, der eigentliche Unterschied zwischen den Weinen entsteht daher im Keller bei der Vinifizierung. Über die Jahre hatte Philippe die Geschicke des Weinguts komplett übernommen. 2009 stieg seine Tochter Maud mit in den Familienbetrieb ein und hat die Leitung dafür 2022 übernommen.

## Warum wir Jean Goulley et Fils im Sortiment haben

Philippe Goulley haben wir vor vielen Jahren auf einer Bio-Messe in Montpellier kennengelernt. Seine Chablis haben uns sofort begeistert. Sie sind klar, frisch, mineralisch und doch kräftig und tiefgründig. Es waren genau die Weine, die wir gesucht hatten, um unser Sortiment zu erweitern. Beeindruckend ist auch die Stimmigkeit der ganzen Kollektion: vom "kleinen" Petit Chablis bis hin zu den Premier Crus. Bei dieser

# WEIN

Fourchaume ist ein weiterer Premier Cru der Domaine Goulley, der komplett ohne Holz auskommt. Chardonnay auf Kimmeridge-Böden, auf sanften Hängen mit einem kontrollierten Ertrag bringen Weine hervor, die unverwechselbar sind. Philippe Goulley verzichtet bei seiner Weinbereitung zudem komplett auf tierische Produkte. Fourchaume ist kernig frisch und zugleich verführerisch cremig. Er läuft zu ganz großer Form mit zahlreichen Speisen auf: ganz besonders zu gegrilltem Meeresfisch oder Languste!