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

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 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 Unterschied zwischen den Weinen der beiden Güter entsteht daher im Keller bei der Vinifizierung.

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 verzeichtet 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!