

CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 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: 26,90 €

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^{er} 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 Cru. Bei dieser

WEIN

Die Premier Cru Lage Mont de Milieu liegt in der Gemeinde Fyé und umfasst eine Fläche von etwa 35 Hektar. Ihre Hänge fallen nach Süden und Südwesten ab und sind dadurch bestens sonnenumflutet. Floralen Noten und Nuancen von Honig sind die Charakteristika dieser Lage, die ohne Zweifel zu einer der drei besten Premiers Crus von ganz Chablis zählt.

Für den Mont de Milieu dürfen die Speisen schon etwas kräftiger ausfallen. Geflügel, Sahneseucen, etc. sind mit ihm perfekte Arrangements.