CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME EN FÛT 2022 BIO

Goulley, Philippe, Chablis

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay

WEINBEREITUNG

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

AROMEN

Grapefruit
Aprikose
Gelbe Pflaume
Lakritz
Kalkstein
Weißbrot
Vanille

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
8 bis 10°C
Weißwein oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

Aus Fourchaume, einer der großen Premier-Cru-Lagen am rechten Ufer des Serein nördlich von Chablis, stammt der Chablis Premier Cru Fourchaume, reinsortig aus Chardonnay und im Holz ausgebaut. Philippe Goulley gründete Anfang der Neunzigerjahre neben dem elterlichen Betrieb in La Chapelle-Vaupelteigne seine eigene Domaine, das erste zertifizierte Bioweingut in Chablis. Die Familie seiner Mutter baut hier seit dem 17. Jahrhundert Wein an. Ihre älteste Lage liegt ausgerechnet in Fourchaume und wurde kurz nach dem Zweiten Weltkrieg bepflanzt. Heute leitet Philippes Tochter Maud das Weingut, er selbst steht ihr beratend zur Seite.

Die Reben wachsen an einem nach Süden ausgerichteten Hang auf den kalkhaltigen Mergelböden, die Chablis prägen. Seit mehr als drei Jahrzehnten wird biologisch gearbeitet: Im Frühsommer lockert Philippe die Böden nur oberflächlich, den Rest des Jahres bleiben sie in Ruhe. Während die Familie traditionell im Edelstahl vinifiziert, vergärt Philippe diesen Fourchaume mit wilden Hefen in alten burgundischen Fässern. Dort reift der Wein lange auf der Feinhefe, bevor er im Stahltank zur Ruhe kommt. Das gebrauchte Holz äußert sich in Breite und Schmelz, ohne die Frische zu überdecken.

In der Nase verbinden sich reife gelbe Früchte und Zitrus mit Geißblatt, dazu ein Hauch Süßholz und feine röstige Noten aus dem Fass. Am Gaumen wirkt der Chardonnay saftig und rund, mit nahezu buttriger Textur, während eine lebendige Säure ihn straff hält. Vanille zeigt sich nur zart im langen Abgang, das Holz bleibt im Hintergrund. Schon jung macht er Freude, seine volle Aromatik entfaltet er aber erst nach einigen Jahren. In derselben Lage erzeugte die Familie auch einen Fourchaume im Stahltank – spannend im direkten Vergleich.

DOMAINE PHILIPPE GOULLEY

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 Übernahme von Maud Goulley kamen zusätzlich neue Ideen und gerade bei den Weinen der Marke Philippe Goulley auch eine neue Filigranität hinzu. Die Premier Crus mit ihrem subtilen Holzeinsatz zeigen, wie moderne Techniken das Terroir auf eine neue Weise interpretieren können, ohne die traditionelle Eleganz von Chablis zu verlieren.

Die Weine

Von der Domaine Philippe Goulley hatten wir uns zunächst nur für den Chablis Special Reserve, der eine gut dosierte Ladung Eiche abbekommen hatte, entschieden. Nach und nach kamen auch die Premier Crus dazu. Die Weine zeichnen sich durch eine modernere Stilistik aus. Besonders die Premier Crus sowie die „Réserve“, eine besondere Parzelle aus Les Vaux Coursières, werden in mehrjährigen Eichenfässern ausgebaut. Die holzigen Noten sind daher dezent, aber dennoch präsent. Die Fässer bringen Kraft und Rundheit sowie einige sehr elegante Röstnoten mit sich. Diese Premier Crus können je nach Jahrgang zwischen 3 und 7 Jahren oder sogar viel länger getrunken werden.

Hier gehts zu den Weinen von Jean Goulley et Fils.

Weinberg & Keller

Die Philosophie der Domaine war von Anfang an stark auf Nachhaltigkeit ausgerichtet. Philippes Weingut war das erste biologisch zertifizierte Weingut in Chablis. Seit mehr als 25 Jahren werden als Behandlungsprodukte 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. Dabei erstreckt sich die Domaine Philippe Goulley über etwa 5 Hektar in den Appellationen Petit Chablis, Chablis, Chablis 1ºCru Montmains und Fourchaume.

Während der Petit Chablis und die klassischen Chablis ebenfalls in Edelstahltanks vinifiziert werden, erhalten die Premier Crus und die „Réserve“ durch den Ausbau in Eichenfässern eine besondere Komplexität. Die dezente Holznote bringt Struktur und Fülle, ohne die typische Frische von Chablis zu überdecken. Diese Weine sind langlebig und zeigen auch nach mehreren Jahren noch beeindruckende Eleganz und Tiefe.

Philippe und Maud Goulley setzen auf einen ganzheitlichen, ökologischen und nachhaltigen Ansatz. Und so kommen neben der biologischen Bewirtschaftung auch keinerlei tierische Produkte in der Herstellung zum Einsatz. Zusätzlich verwenden sie nachhaltige Verschlüsse, wie den NOMACORK, der diese Philosophie unterstreicht.