CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2023 BIO

Goulley, Jean / Goulley et Fils, 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



AROMEN

Zitrone
Kalkstein
Grüner Apfel
Bergbach (Mineralität)
Nasse Erde
Butter
Weißbrot

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2048
8 bis 10°C
Weißwein oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten Chardonnay

WEINBEREITUNG

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

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 Nouancen 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, Sahnesaucen, etc. sind mit ihm perfekte Arrangements.

DOMAINE JEAN GOULLEY

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 1ºCru, 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 Bandbreite hatten wir quasi die Qual der Wahl, denn die puristische Eleganz und Frische in den Weinen von Jean Goulley passen perfekt in unser Sortiment.

Die Weine

Zum Start hatten wir uns damals für den Petit Chablis, den herrlich frischen Chablis und die drei grandiosen Premier Crus, die alle ohne Holzeinsatz auskommen, entschieden. Und über die Jahre wurden diese Weine fester Bestandteil unseres Sortiments. Vom Petit Chablis, der jugendlich-frisch ist, über die klassischen Chablis bis hin zu den Premier Crus, die durch ihre Mineralität und Eleganz beeindrucken, ist die Kollektion durchweg stimmig. Die Weine sind für den Genuss in den ersten Jahren geeignet. Dies sind in der Regel 2 bis 5 Jahre bei Petit Chablis und Chablis und 3 bis 7 Jahre für die Premiers Crus. Wobei einige Jahrgänge, besonders aus den Premier-Cru-Lagen Montmains, auch mit zunehmendem Alter an Tiefe gewinnen können.

Zu den Weinen von Philippe Goulley geht es hier.

Weinberg & Keller

Bereits seit über 25 Jahren wird das Weingut biologisch bewirtschaftet. Es wird konsequent auf chemisch-synthetische Mittel verzichtet und stattdessen auf Pflügen zwischen den Reben und den Einsatz von Kupfer und Schwefel zur Pflanzengesundheit gesetzt.

Bei der Weinbereitung werden keine Produkte tierischen Ursprungs verwendet, was die Weine auch für Veganer geeignet macht. Alle Weine der Domaine Jean Goulley et Fils werden ausschließlich in Edelstahltanks vinifiziert und gereift, um die Frische und die ausdrucksstarken Aromen unverfälscht zu bewahren. Die Weine erhalten so ihre Frucht, Finesse und die Feinheit des Terroirs.

Der Fokus auf Nachhaltigkeit zieht sich durch die ganze Produktion. Biologischer Weinbau bedeutet hier sämtliche Stufen der Weinbereitung zu überdenken und ständig nach Alternativen zu suchen. Deswegen haben sie sich auch für einen neuen Verschluss ihrer Weine entschieden. So wird der Petit Chablis mit einem NOMACORK verschlossen. Dieser wird aus Polymeren auf Zuckerrohrbasis hergestellt. Ein nachwachsender Rohstoff, mit einem geringen CO⊠-Fußabdruck, ist recyclingfähig und für die Weinlagerung bis 25 Jahre bestens geeignet.