



## Grossot, Chablis

### GESCHMACK

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

### AROMEN

Zitrone  
Grüner Apfel  
Grüne Birne  
Mirabelle  
Bergbach  
(Mineralität)  
Butter

### ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2038  
8 bis 10°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

### STIL

leicht  
energiegeladen  
erfrischende Säure  
trocken



### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Weinberg**

Chardonnay  
Überwiegend aus der  
Gemeinde Fleys, teils  
aus Chichée und  
Fontenay  
bis zu 35 Jahre alt

### Alter der Reben

### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Biolog. Säureabbau**

spontane Gärung  
durchgeführt

Der Chablis von Grossot ist ein echter Geheimtipp für alle, die frische, elegante Weißweine mit Charakter schätzen. Er überzeugt mit seiner klaren Mineralität, feinen Zitrusnoten und einer wunderbar ausgewogenen Struktur. Ob als Begleiter zu Meeresfrüchten oder einfach so an einem lauen Abend – dieser Wein passt immer. Wer einen authentischen, geradlinigen Chablis sucht, der nicht überladen ist, sondern durch Natürlichkeit und Präzision glänzt, liegt hier genau richtig. Ein Wein, der zeigt, wie gut Tradition und moderner Anspruch zusammenpassen. Jetzt entdecken und genießen – direkt von einem der renommiertesten Erzeuger der Region.

# FAMILLE GROSSOT

In Fleys, einem Winzerdorf wenige Kilometer östlich von Chablis, gründeten Eves Urgroßeltern 1920 das Weingut. Vier Generationen später leitet **Eve Grossot** die Domaine, die sie von ihren Eltern **Corinne** und **Jean-Pierre** übernommen hat. Sie bewirtschaftet 17 Hektar, ausschließlich in den Appellationen Chablis & Chablis Premier Cru und damit ausschließlich mit Chardonnay. Die Weinberge liegen am rechten Ufer des Serein, auf den Hängen rund um Fleys, das Alter der Reben reicht von 5 bis 65 Jahren. Der größere Teil der Erzeugung entfällt auf Chablis, der Rest auf die Premier Crus. Die alten Rebtriebe vom Winterschnitt heizen die Betriebsgebäude.

Eve arbeitet seit Jahren biologisch, seit 2015 trägt die Domaine das Bio-Zertifikat. Ihre Handschrift ist zurückhaltend: Im Keller greift sie wenig ein, lässt den Weinen Zeit und füllt erst ab, wenn sie so weit sind, oft mehr als ein Jahr nach der Lese. Unter den Reben liegt Kimmeridge-Kalkmergel voller fossiler Austernschalen, der klassische Untergrund des Chablis.

## Warum die Domaine Grossot?

Die Weine des Chablis sind weltbekannt. Es ist Chardonnay in seiner kühlest, kantigsten Form, und Eve Grossot arbeitet diese Kanten noch weiter heraus. Sie erntet von Hand, lässt mit den eigenen Hefen spontan vergären und gibt jedem Wein die Reifezeit, die er braucht. Im Keller bleibt der Holzeinsatz die Ausnahme. Was dabei entsteht, ist klar gezeichnet, mit der Salzigkeit und dem geraden Verlauf, für die das rechte Serein-Ufer steht. Neben den Goulleys ergänzt sie unsere Chablis-Auswahl um eine Handschrift, die reife Frucht und kühle Mineralität in Balance hält, ohne jemals laut zu werden.

## Die Weine

Den Einstieg bildet **Chablis**, der Gutswein und die beste Visitenkarte von Eves Stil. Er ist geradlinig und knochentrocken, mit der salzig-feuersteinigen Note, die das rechte Serein-Ufer hervorbringt. Vollständig imahltank ausgebaut, kommt er jung und zugänglich auf den Markt. **La Part des Anges** stammt aus einer eigenen Parzellenauswahl und reift deutlich länger auf der Feinhefe. Der Wein gewinnt dadurch Schmelz und Volumen, bleibt im Verlauf aber so straff und frisch wie der einfache Chablis.

Bei den Premier Crus reicht die Spannweite von schlank und zugespitzt bis breit und reif: **Vaucoupin** aus der Gemeinde Chichée bringt die zupackendste Säure, wirkt fein gemeißelt, ja fast salzig im Abgang und kommt wie die Gutsweine ganz ohne Holz aus. **Fourchaume** fällt üppiger aus, ein Premier Cru vom rechten Ufer mit reifer, beinahe gelbfruchtiger Statur, der auch als Essensbegleiter standhält und auch ein paar Jahre Flaschenreife verträgt, ohne die Frische zu verlieren. **Mont de Milieu**, zwischen Fleys und der Stadt Chablis gelegen, erfährt teilweise Ausbau in gebrauchten Fässern. Das gibt ihm mehr Tiefe und einen Hauch würzige Noten, ohne die kühle Linie zu verdecken, und macht ihn zum Wein mit dem größten Lagerpotenzial des Portfolios.

## Weinberg und Keller

Alle Weine stammen von den eigenen Weinbergen. Eve bewirtschaftet die 17 Hektar biologisch, pflügt die begrünten Rebassen und düngt organisch. Beim Pflanzenschutz beschränkt sie sich weitgehend auf Kupfer und Schwefel. Streng zugeschnitten stehen die Reben luftiger, was das Risiko von Pilzkrankheiten senkt. Die alten Stöcke wurzeln tief und vertragen somit Trockenheit besser. Sie liest von Hand und presst die Trauben anschließend schonend in einer pneumatischen Presse. Die Gärung läuft spontan mit den Hefen der Trauben, auch der biologische Säureabbau stellt sich von selbst ein, und die Schwefelzugaben fallen niedrig aus. Die regionale Chablis-Appellation und die meisten Premier Crus reifen imahltank, Mont de Milieu zum Teil in gebrauchten Fässern. Die Weine liegen lange auf der Feinhefe und wandern erst 13 bis 20 Monate nach der Lese in die Flasche. Vor der Füllung filtriert Eve nur leicht. Der lange Hefekontakt gibt Textur, die feuersteinige Frische bleibt erhalten.