CHABLIS LA PART DES ANGES 2022 BIO

Grossot, 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
Grapefruit
Gelbe Pflaume
Grüner Apfel
Weiße Blüte
Kalkstein
Gebäck
Butter

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Weinberg	in der Gemeinde Fleys
Alter der Reben	35 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass

Chablis La Part des Anges von Grossot ist ein Wein für alle, die das Besondere suchen. Er stammt aus sorgfältig ausgewählten Parzellen und wird mit viel Fingerspitzengefühl im Keller ausgebaut – das Ergebnis ist ein Chablis mit Tiefe, Ausdruck und einer feinen, fast salzigen Mineralität. Die Aromen sind vielschichtig: reife Zitrusfrüchte, ein Hauch weißer Blüten und eine dezente, elegante Holznote. Dieser Wein ist kein Alltagswein, sondern etwas für genussvolle Momente – klar, präzise und mit langem Abgang. Wer Chablis von einer etwas komplexeren, intensiveren Seite erleben will, sollte sich La Part des Anges nicht entgehen lassen. Ein Wein, der nicht laut ist, aber lange in Erinnerung bleibt.

FAMILLE GROSSOT

kühle Chardonnays einer biologisch geführten Familien-Domaine



Eve Grossots Chablis zeigt Chardonnay von seiner kühlen, kantigen Seite, klar gezeichnet und knochentrocken, mit der salzigen Feuerstein-Frische des rechten Serein-Ufers. Statt diese Kanten zu glätten, arbeitet Eve sie weiter heraus. Sie liest von Hand, lässt spontan mit den eigenen Hefen vergären, greift im Keller kaum ein und nutzt Holz nur sehr sparsam. Als vierte Generation führt sie die 1920 in Fleys gegründete Familien-Domaine, bewirtschaftet ihre 17 Hektar seit 2015 biozertifiziert und lässt jedem Wein die Zeit, die er braucht.

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 Domaine Grossot?

Die Weine des Chablis sind weltbekannt. Es ist Chardonnay in seiner kühlsten, 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 im Stahltank 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 Rebgassen 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 im Stahltank, 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.

Winzer	Eve Grossot
Ort	Fleys
Weinberg	biologisch
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Schönung, minimale Zugabe von Schwefel, Ausbau in Edelstahltanks und teils großen und kleinen gebrauchten Holzfässern
Größe	17 Hektar