



Chablis »Terroir de Courgis«

Patrick Piuze

»Terroir de Courgis«. Ein Chablis AC, eine Dorflege. Für uns die interessanteste Version Chablis, die ehrlichste und in diesem Fall auch typischste, die der klassische Chardonnay-Schlürfer aber, der weiche, fette Weine dieser Rebsorte gewohnt ist, mit dem Aufschrei des Entsetzens von sich weisen wird. Ja, so mundwässernd sauer, karg und präzise kann Chardonnay auch sein.

Courgis ist ein kleiner Weiler südlich des Städtchens Chablis. Die Böden sind hier karg, die Erdaufgabe nur wenige Zentimeter dick. Sie reflektieren die Transparenz und Leichtigkeit, für die Chablis steht, auch alkoholisch. Rassige Säure agiert in knochentrockener, irgendwie aber auch versöhnlich cremig wirkender Textur im Mundgefühl. Es geht frisch und aufregend mager zu auf der Zunge. Kraftvolle, aber nicht aggressive Säure steckt in einem Mundgefühl, das durchaus »Fett« besitzt und physisch substantiell wirkt. Die Säure wirkt reif und gut gepuffert. Zeichen für niedrige Erträge und langen Ausbau auf der Hefe im Holzfaß. Ein im besten Sinne authentischer Chablis, der spontan Trinkfluß auslöst und im Duft nicht nur kühle weiße und gelbe Frucht- und Blütenaromen verströmt, sondern auch jene unverwechselbar »penetranten« Iod- und Austern-Aromen, die Chardonnay erst zu Chablis machen. Begleitet Jakobsmuscheln in Perfektion, helles Fleisch, Fisch an Saucen, die nicht zu süß sein dürfen, und geräucherten Lachs. Chablis dieser Art sind nicht zum Einlagern gemacht. Zu trinken in den kommenden 4-5 Jahren.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2024 +
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Nicht bekannt
Ausbau: Holzfaß > 300 l
Boden: Muschelkalk
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,24

0,75l
FBU23204



www.weinhalle.de