

Grandioser Chablis.









Weisswein · Frankreich · Burgund · Chablis



Domaine William Fèvre, Domaine

2018

Domaine, Chablis AOC blanc

-  Frankreich
-  Chardonnay
-  Jetzt bis 2028
-  10 - 12°C
-  75cl (CT-6)
-  FRA.250525.2018
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



18 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

8 bis 10 Monate im Stahltank

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Am letzten Tag unserer Burgundreise mit dem Besuch von 6 Weingütern ist dieser Chablis eine wahre Erfrischung. Da sprüht eine unbeschreibliche Energie aus dem Glas. Die explosive Zitrusfrische macht uns sofort hellwach. Mit dem Jahrgang 2018 hat er zusätzlichen Charme erhalten, der ihn noch mehr strahlen lässt. Auch diese noblen, floralen Noten geben dem Chablis seinen besonderen Reiz es ist zum Eintauchen schön. Am Gaumen kommen noch feinwürzige Noten und eine herrlich erfrischende Mineralität zur Geltung. Das ist unglaublich köstlich und genüsslich die pure Erfrischung. Charme und Frische treffen auf energiebeladene und klare Frucht herrlich!

Infos zum Produzenten

Diese Domaine hat mich in kurzer Zeit zu einem absoluten Chablis-Freak gemacht. Ein grosser Chablis gehört zu den grazilsten Weinen, die aus Chardonnay gewonnen werden. Wichtig zu wissen: Wir führen ausschliesslich Domaine-Weine! Bedauerlicherweise tragen die wesentlich bescheideneren Handelsweine aus zugekauften Trauben vom William Fèvre das gleiche Erscheinungsbild. Sie unterscheiden sich äusserlich lediglich dadurch, dass der Name Domaine nicht auf den Flaschen steht. William Fèvre ist der grösste Besitzer von Grand Crus (15,2 ha) und 1er Crus (12 ha) in Chablis und gehört seit Jahrzehnten zu den Spitzenproduzenten. Fèvre hat im 2. Weltkrieg davon profitiert, dass sich kaum noch jemand für die Reben in Chablis interessierte. Zu oft hat ein Frost ganze Ernten vernichtet,

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

als dass man noch dieses Risiko eingehen wollte. Da konnte er grosse Flächen in Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen günstig erwerben. Diese Domaine zählt jedoch nicht nur deshalb zur absoluten Spitze von Chablis, weil das Weingut am meisten Reben in den Top-Lagen besitzt, sondern auch, weil mit einer Präzision gearbeitet wird wie selten anderswo. Auch auf dem Weg zur Biodynamie ist man schon sehr weit fortgeschritten. Inzwischen wird schon mehr als die Hälfte der Rebfläche biodynamisch bearbeitet. Hier pflegt man den traditionell klassischen Stil von Chablis, erzeugt diese feinen, klaren, sublimen, so traumhaft schlanken Weine die wohl einzigartigste Ausdrucksform des Chablis. Man verfällt nicht der Unsitte, die viele Chablis-Produzenten pflegen, hier Weine erzeugen zu wollen, die in Sachen Kraft und Fülle mit jenen von der Côte de Beaune konkurrieren wollen. 1998 hat Joseph Henriot (der Besitzer des gleichnamigen Champagnerhauses) die Domaine übernommen. Er hat sehr viel in den Qualitätsweinbau investiert und wesentlich dazu beigetragen, dass der Name William Fèvre heute die absolute Spitzenklasse darstellt und das gleich hohe Niveau erreicht wie etwa Ravenau oder Dauvissat. Die Weine von William Fèvre könnte man auch als die Rieslinge des Burgunds bezeichnen. Trotz geballter Kraft findet man hier diese beschwingte Leichtigkeit, die den Weinen die besondere Raffinesse verleiht. Die Kalkböden und die Versteinerungen von Austern verleihen den Weinen diese köstliche Mineralität.