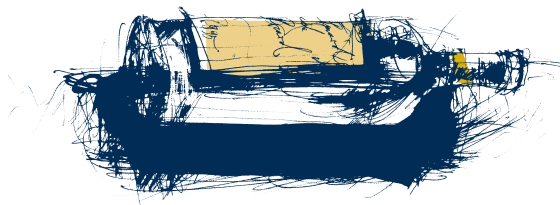


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Chablis, blanc

Region: Chablis
Erzeuger: Garnier & Fils - Chablis
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Chardonnay
Bestell-Nr.: FBU280217

Dieser Chablis hat uns die traumhaften Weine der Garnier-Brüder nähergebracht und unser Chablis-Fieber angefeuert!

Werte Kunden, auf einer unserer Reisen durch Südfrankreich entdeckten wir eines Abends in einem neuen angesagten Restaurant in Montpellier einen Chablis auf der Karte.

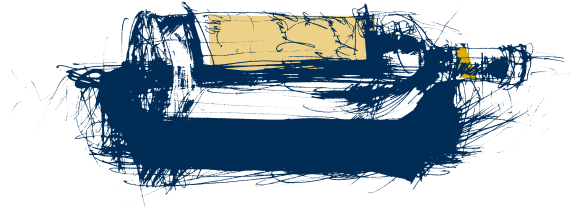
Chablis, eine unserer Lieblingsregionen für mineralischen Chardonnay, eine unserer ersten Lieben für die feinen Burgunder aus Frankreich. Nirgendwo anders vereint der Chardonnay eine derartige mineralische, ja kreative Ader mit kühler und zurückhaltend schlanker Frucht derartig gut wie hier. Doch leider müssen wir feststellen, dass sich hier, anders als Zentrum an der Côte d'Or, nur ganz wenig bewegt. Viele potenziell interessante Winzer liefern ihr Traubenmaterial weiterhin an die großen Handelshäuser, und die raren Weine der beiden Kultbetriebe Raveneau und Dauvissat, die das Chablis weltberühmt gemacht haben, schrauben sich in immer höhere preisliche Sphären, sodass viele Weinliebhaber nur noch selten in den Genuss dieser zweifellos exzellenten Weine kommen.

Weil uns der Sommelier den uns unbekanntem Produzenten wärmstens anempfahl, wählten wir diesen Chablis und waren schlichtweg begeistert. So sehr, dass aus der glasweisen Begleitung eine Flasche wurde. Wir waren wie elektrisiert, und es war sofort klar, dass wir uns sofort um dieses Weingut kümmern müssen. Noch von Montpellier aus nahmen wir ersten Kontakt auf, orderten das gesamte Portfolio zur Probe und waren Feuer und Flamme für unseren heutigen Neuzugang Garnier & Fils.

Bei dieser Domaine handelt es sich um einen Familienbetrieb, der heute von den beiden Brüdern Xavier und Jérôme betrieben wird. Die beiden passionsgetriebenen Winzer hatten es satt, dass ihre Eltern das exzellente Traubenmaterial an die großen Häuser lieferten und waren sich des Potenzials ihrer Lagen wohl bewusst. Ab Mitte der 90er Jahre lieferten sie ihre ersten selbst abgefüllten Weine an Gastronomen in und um Paris. Und hatten dort sofort großen Erfolg mit den preiswerten Chablis. Der Anfang war gemacht, und es war den beiden Brüdern klar, dass es von dem eingeschlagenen Weg kein Zurück mehr gab.



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Seitdem haben die beiden enorm viel investiert und kontinuierlich an der Stilistik der betörenden Weine gefeilt, sie betreiben heute eine extrem aufwändige Weinbergsarbeit und gönnen den Weinen im Keller einen geduldsamen und langen Ausbau auf der Hefe. Dies ist sicherlich einer der Parameter, der die ungewohnte Komplexität ihrer Chablis erklärt.

Ihr 2017er Chablis verbrachte 12 Monate im Stahltank. Allein sein Duft lässt ihn uns sofort in nördlicheren Gefilden verorten. Die Kimmeridgien, jene kalkgeprägten Kreideböden aus dem Jura-Zeitalter, ermöglichen puristischen, reintönigen Chardonnay, der schlank und energiegeladen wie ein trockener Riesling daherkommt. Es duftet nach Kreide, etwas Parafin und Walnüssen. Wer hier Frucht sucht, sollte sich besser woanders vielleicht nach Sauvignon Blanc umschaun, er wird sie nicht finden in einem guten Chablis. Dieser am Gaumen zart stoffige und zugleich seidig weiche Chablis vereint die Aromen von Mandeln, Tabak und nur einem Hauch Birnen- und Streuobstwiesenfrucht. Mit seinen 12,5% vol. schlängelt er sich geradezu am Gaumen entlang, macht Lust auf ein weiteres Glas und lässt hier die Böden und das kühle Klima sprechen. Ein schlichtweg exzellenter und puristischer Chablis, der trotz seiner Radikalität auch ein kleiner Hedonist ist.