

Chablis 1er Cru Côte de Jouan, blanc

Region	Chablis
Erzeuger	Garnier & Fils - Chablis
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FBU280420

Eine der schönsten Chablis-Lagen in warmen Jahren!

Die Côte de Jouan, die bis 1987 noch „Les Landes et Verjuts“ hieß, gehört zu den eher unbekanntem Premiers Crus der Appellation. Über die Qualität der Lage sagt das – zumal in Zeiten des Klimawandels – rein gar nichts aus. Sie befindet sich nicht im Zentrum des Chablis oder etwa in der Nähe der Grands Crus, sondern bei Courgis, südwestlich des Stadtzentrums am linken Ufer des Serein. Der Weinberg liegt hoch und genau unterhalb der Baumgruppen der Bergkuppe, was früher ein Problem war, heute aber in heißen Jahren den entscheidenden Unterschied machen kann. Auch Jérôme und Xavier schätzen das Terroir als „äußerst vielversprechend“ ein. Die Böden sind typisch für das Chablis. Sie bestehen bis an die Oberfläche aus Ton und Kalksteinmergel aus dem Kimmeridgium. Der Name Côte de Jouan leitet sich entweder von dem lateinischen Wort „iugum“ (in diesem Zusammenhang etwa Höhenzug) ab, was man anhand der örtlichen Topographie sehr gut nachvollziehen könnte, oder aber, so die Garnier'sche Lesart, von „juris“, was einem „bewaldeten Ort in der Höhe“ entspräche. Aus gerade einmal 0,7 Hektar mit einer Erntemenge von 30 hl/ha ergeben sich hier lediglich rund 4.500 Flaschen. Nach der punktgenauen Handlese der reifen Trauben wurde der Wein über drei Monate hinweg recht warm und zunächst spontan vergoren. Ausgebaut wurde er dann zu 80 % in großen Fudern und zu 20 % in 600-Liter-tonneaux. Diese Ausbauart sorgt für Cremigkeit und Tiefe, Struktur und vor allem Textur. Die Frucht steht hier weniger im Vordergrund als beim Stahltankausbau und verbindet sich mit all den anderen Aspekten, die



diesen Premier Cru so angenehm komplex machen. Es duftet nach Zitronen, Sternfrucht, Kapstachelbeeren und grünen und gelben Äpfeln sowie nach Gestein und Kräutern. Der Wein wird dabei reif, hell und frisch zugleich. Am Gaumen wird dieses Wechselspiel noch intensiver. Vor allem der agile Säurenerv, der den 2020er-Jahrgang prägt, brilliert in der Verbindung mit einem seidigen Schmelz des Hefelagers. Das macht den Wein äußerst attraktiv, sinnlich, aber auch sehr lebendig. Hinzu kommen zitrische Noten, feinste Kräuternoten und eine beeindruckende Salzigkeit im Finale. Einer der großen unter den (noch) eher unbekannteren Chablis!

Trinkempfehlung: Schon jetzt mit Genuss zu trinken. Potenzial bis sicherlich 2033 und darüber hinaus.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55