

# 2018 Chablis 1er Cru "Beauroy" Magnum

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Während viele Weintrinker den Chardonnay ablehnen, haben sie irrsinnigerweise kein Problem mit Chablis. Das besondere an diesem Klassiker ist der kalkhaltige Boden mit den fossilen Einschlüssen, dem so genannten Kimmeridge. Wer diese Formation in voller Pracht bewundern möchte, der nehme einmal die Fähre von Frankreich/Calais zu den "White Cliffs of Dover" nach England. In einem Seitenteil des Flusses Sereine liegt einer der prachtvollsten Premier Cru des Gebietes, der südlich orientierte Beauroy. Philippe Pacalet liebt den finessenreichen Chablis, den er einmal nach seiner Façon trinken wollte. Deswegen produziert er jedes Jahr ein paar hundert Flaschen. Die eng bepflanzt Reben (10.000 Stöcke pro Hektar) sind 40 Jahre alt und der Ertrag beträgt 35 hl/ha. Der Ausbau findet, wie gewohnt, ohne große Störung für 13 Monate in gebrauchten Pièces, mit minimaler Schwefelung kurz vor der Abfüllung im September 2019, statt. Ein Juwel im Heer der vielen ausdruckslosen Chablis.

|   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
| <b>Rebsorte</b><br>Chardonnay                             | <b>Region</b><br>Burgund                                      | <b>Restzucker</b><br>< 1 g/l           | <b>Empfohlene Trinktemperatur</b><br>12-14° | <b>Internationale Bewertungen</b>                              |
| <b>Klima</b><br>Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss | <b>Appellation</b><br>Appellation Chablis 1er Cru Controlée   | <b>Säure</b><br>4,09 g/l               | <b>Dekantieren / Karaffieren</b><br>Ja      | <b>Lagerfähigkeit</b><br>10 bis 15                             |
| <b>Boden</b><br>Jurakalk, Mergel                          | <b>Anbau</b><br>naturnah und nachhaltig                       | <b>Alkoholgehalt</b><br>12,5%          | <b>Empfohlenes Glas</b><br>Burgunderglas    | <b>Abgefüllt durch</b><br>Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune |
| <b>Höhe über N.N.</b><br>150 - 400 Meter                  | <b>Ausbau</b><br>13 Monate auf der Hefe in gebrauchten Pièces | <b>Zusatzstoffe</b><br>Enthält Sulfite | <b>Verschluss</b><br>Naturkork              | <b>Importiert durch</b><br>Wein am Limit, 20251 Hamburg        |



Ein charismatischer, eigenwilliger Winzer ohne Weinberge, aber mit einer Vision von reichhaltigen, reinen Burgundern. So würden wir Philippe Pacalet umschreiben. Er ist der Enkel von Marcel Lapierre, dem berühmten Mann des Beaujolais. Genau wie sein Onkel wurde er früh inspiriert von Jules Chauvet, einem der Urväter des "Natural Weinbaus". Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre arbeiten. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.