

2019 Chablis 1er Cru - Beauroy

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 bepflanzen Rebenn (10.000 Stöcke pro Hektar) sind 40 Jahre alt und der Ertrag beträgt 30 hl/ha. Der Ausbau findet, wie gewohnt, ohne große Störung für 13 Monate in gebrauchten Fässern, mit minimaler Schwefelung kurz vor der Abfüllung im November 2020, statt. Ein Juwel im Heer der vielen ausdruckslosen Chablis.

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