Chablis »Terroir de Chichée«

Patrick Piuze

Terroir de Chichée. Chardonnay in kalkiger Purezza. Hier versteht man, warum er nicht Chardonnay heißt, sondern Chablis. So schmeckt er nur hier. Grünlich schimmernd in der Farbe, tatsächlich auch grünlich schmeckend. Karge, rassig stahlige Mineralität. Hinter kaum wahrnehmbarer Fruchtexotik das typische Aromenprofil hochwertigen Chablis samt Austernschalen und frischem grünem Apfel. Es mündet in intensiv mundfüllenden, präzise fokussierten Körper von vibrierender Spannung im Mundgefühl. Knackig frische Zitrusaromatik mit dem Hauch nassen Gesteins. Bemerkenswertes NIveau für eine Dorflage. Das können bei anderen nicht die Premier Crus. Einige der Parzellen in dieser Cuvée sind über 60 Jahre alt. Ein purer, druckvoll authentischer Chablis zum unglaublich werten Preis. So schmeckt kein anderer.

Patrick Piuze forciert seine Stilistik, in dem er die sorgfältig selektionierten Trauben schonend schwefelt, bevor er sie verarbeitet. In Verbindung mit Verzicht auf Mostvorklärung führt so die anschließende Spontanvergärung zu bemerkenswerter Präzision im Mundgefühl. Der Wein agiert wie ein Laserstrahl, spielt sich, typisch für die kargen Kalkböden von Chablis, rassig linear ab auf der Zunge. Hier weicht nichts nach links oder rechts ab, hier zieht ein Chardonnay seine rasante Bahn über den Gaumen in pikant salzig schmeckender Säure und ungewohnter Rasse. Patrick Piuze anspruchsvoll fordernder »kleiner Chablis« wird am besten in 2-3 Jahren munden, wenn er die harte Schale der Jugend abgelegt hat und sich in feine Nuß- und Butterkeksaromen verändert, die aber noch immer in rassiger Säurestruktur agieren. Echter Chablis. Herkunftscharakter auf entwaffnend natürliche Art.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,18

0,75l
FBU22200

K&U
www.weinhalle.de