

DIE REGION

Das **Burgund** gilt vielen Weinkennern als die Herkunft der feinsten und aufregendsten Weine. Die Vorarbeit zu diesem Erfolg haben die Zisterzienser Mönche der Abtei Cluny geleistet, die das Erbe des antiken Wissens um den Wein und seinen Anbau in Frankreich verbreiteten. Die Bourgogne ist die Wiege des Pinot Noir und des Chardonnay. Im nördlichsten Teil der Region entstehen daraus feinfruchtige, mineralische Weißweine, im Süden körperreiche Weiße, die im Barrique ausgebaut werden und die ewig haltbar sind. Die Crus aus Chablis und der Côte de Beaune gehören zu den feinsten Weißweinen der Welt. Im Chablis finden sich vor allem Kalkböden, reich an Fossilien, vor allem Ammoniten – die sich auch im Etikett des Coeur de Saveur wiederfinden. Chardonnay spiegelt authentisch sein Terroir, das Klima und den Boden seiner Heimat eindrucksvoll wider.



Cyril Gros,
der Winzer

DER ERZEUGER

La Chablisienne ist eine Kooperative, die über viele Jahre immer wieder hohe Qualität bewiesen hat, sie steht neben den allerbesten Erzeugern der Region. Als es 1923 um die Winzer in Chablis wirtschaftlich schlecht bestellt war, da der weltweite Absatz hochwertiger Weine schwer rückläufig war und die unbekannte Region Chablis von dieser Krise im Herzen getroffen wurde, gründeten die Erzeuger die Coopérative La Chablisienne, um gemeinsam und mit vereinten Kräften diesem Missstand zu begegnen. Seit ihrer Gründung erzeugt La Chablisienne Chablis in bestechender Qualität und von klassischem und typischem Ausdruck. Zu Recht gilt diese Coopérative heute als eine der allerbesten Genossenschaften der Welt, wie zum Beispiel die Wahl unter die Top 3 Genossenschaften in Frankreich durch die Weinwirtschaft Nr. 15/2019 beweist.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS BURGUND

Im kühlen Burgund wird der vermutlich Beste **Chardonnay-Stil** gepflegt, die Weine sind selten schwer, stets finessenreich und elegant. Und das könnte man auch über den **Pinot Noir** sagen, der anderswo diese saftige Tiefgründigkeit nicht immer erreicht. Daneben gibt es noch kleine mit **Aligoté** bepflanzte Flächen, aus denen ein eher einfacher, herber Wein entsteht. Das Klima im Norden der Region ist komplex und von vielerlei Faktoren bestimmt. Die Sommer sind in der Regel warm, die Nächte kühl und der Winter beginnt früh und dauert lange. Diese halbkontinentale Charakteristik bedingt Unterschiede in den Jahrgängen und Frost ist ein stetiger, gefährvoller Begleiter des Weinbaus. Noch berühmter aber sind die Kalkböden aus Kimmeridge, die dem Chardonnay hier eine ganz eigene und mineralische Charakteristik verleihen.

2018 COEUR DE SAVEUR CHARDONNAY

Bourgogne Blanc AOP, La Chablisienne

WEINBESCHREIBUNG

Der Name Coeur de Saveur deutet bereits auf die besondere Herkunft hin: die nördliche Bourgogne, wo ausschließlich Chardonnays angebaut wird. Nirgends sind Chardonnays so lebendig und animierend wie dort – im Herzen des Geschmacks. Dort im Norden Frankreichs kommen Jahrgangsunterschiede deutlicher zum Tragen als im immer warmen Süden und 2018 hat sich als Traumjahrgang erwiesen. Er gilt als einer der besten überhaupt und hat allen Winzer dort die Produktion großartiger Weine ermöglicht. Der Duft zeigt Noten von **Abate-Birne** und **Grapefruit**. Der Geschmack ist von eleganter und mittelgewichtiger Charakteristik, delikater, trocken und herzhaft mineralisch, was durch schönen Fruchtextrakt sehr gut ausgeglichen wird. Mustergültig!

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Unser Geheimtipp: Das Burgund ist zurück. Die mineralisch frischen Weißweine der Region sind überall wieder im Trend!



INTERNATIONAL WINE & SPIRIT
COMPETITION 2016 & 2018

»French Producer of the Year«

Chardonnay



2023



8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Idealer Begleiter von Gemüsegerichten, gedünstetem Fisch oder Muscheln, Garnelen, Austern, oder zu mit Weißwein bereitetem Coq au Vin!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
