



00376222 | 2022

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS



Domaine Louis Michel & Fils



Frankreich
Burgund Chablis



trocken



100% Chardonnay

LOUIS MICHEL & FILS

Grand Cru de Chablis depuis 1828

ARTIKELBESCHREIBUNG

Sehr langsam mit den Naturhefen vergoren und gut 18 Monate auf den Feinhefen gereift entfaltet der Grand Cru Les Clos seine charakteristische Mineralität mit diesem zarten Hauch Würze. Kein Holz, dafür viel Kraft, Struktur, elegante Fülle und ein grandioses, äußerst vielversprechendes Finale.



Speiseempfehlungen

Austern roh
Seezunge/Wolfsbarsch
Steinbutt/Seeteufel



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Muschelkalk

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3491631000151 3491631000076

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.0 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Energiegehalt	293 kJ / 70 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.7 g
Zuckergehalt	0.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Domaine Louis Michel & Fils 89800 Chablis

WEINNOTIZ

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit weißgoldenen Glanzlichtern

Duft: eher würzig-mineralisches als duftig-fruchtiges Bouquet mit markanten Noten von Muskat und weißem Pfeffer

Geschmack: auch am Gaumen dominieren ausdrucksvolle, deutlich mineralische, fast stahlige Noten, die dem Wein eine gewisse Strenge verleihen, die aber zugleich ein untrügliches Zeichen für sein Potenzial und seine beeindruckende Langlebigkeit sind. Köstlich zu rohen oder gegarten Austern, Hummer und Langusten, zu Edelfischen oder auch zu zarten Fleischgerichten (Geflügel, Kalbfleisch).

WEINBEREITUNG

Die Grand-Cru-Les-Clos-Reben der Domaine Louis Michel et Fils wachsen in mittlerer Hanglage, sozusagen im Herzen der Grand-Cru-Appellation. Dem Alter nach ist die Parzelle zweigeteilt: die eine Hälfte wurde bereits 1967 gepflanzt, die andere im Jahr 2000 erneuert.

Ob Petit Chablis oder Grand Cru, Guillaume Cicqueau-Michel vinifiziert alle seine Weine ausnahmslos im Edelstahltank. Auch sein Grand Cru Les Clos sieht kein Holz. Bei kontrollierten Temperaturen vergärt der Most sehr langsam mit den natürlichen Hefen (keine Zugabe von Reinzuchthefen), der biologische Säureabbau erfolgt spontan. Der Wein wird dann möglichst ohne weiteres Eingreifen des Winzers rund 16 bis 18 Monate auf den Feinhefen ausgebaut, nach abgeschlossener Reife vorsichtig abgezogen, bei mäßig kühlen Temperaturen langsam stabilisiert, wenn nötig mit Bentonit geschönt und schließlich nur einmal leicht filtriert auf die Flaschen gefüllt.

PRODUZENTEN-INFO

Fein, mineralisch, lupenrein. Auf der Domaine Louis Michel & Fils ist Chablis Präzisionsarbeit. Glasklar und deutlich anders als die uppigen Burgunder, die nur wenige Kilometer südlich in den Fässern lagern. Chablis verlangt Respekt und Zurückhaltung, auch beim Holz. 1969 verbannte Louis Michel alle Holzfässer aus seinem Keller und wurde zum Pionier des reinen Ausbaus im Stahltank. Guillaume Michel bleibt dieser Maxime des Großvaters treu. Sein unverkennbar terroirgeprägter Chablis ist Chardonnay in Reinkultur – der nicht nur die internationale Fachwelt begeistert.