



1er Cru AOC

Domaine Raveneau Chablis Montée de Tonnerre 2023

CHF 425.00

-  75cl
-  13%
-  Burgund
-  Chardonnay
-  Robert Parker: 92
- AN** 3272723

Degustationsnotiz

Die Weine von Rabeneau sind mineralisch, körperreich und definiert, expressive Aromen von Kalk und weissen Blumen in der Nase, am Gaumen durchdringen, fast stahlige Chablisaromen. Feinfruchtig, subtil, grosse Dichte, komplex mit Finesse. Durch die internationale Beachtung der Weine Raveneau ist die Verfügbarkeit leider sehr beschränkt.

Herstellung

Vergoren in grossen Gärbottichen werden die Weine in gebrauchten Barriques ausgebaut und nach etwa 12 Monaten unfiltriert abgefüllt.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Passt perfekt zu Meeresfrüchten – von Muscheln bis hin zu grilliertem Pulpo oder Krustentieren wie Hummer oder Crevetten.

Produzent

Die Domaine Raveneau, gegründet 1948 durch die Heirat von François Raveneau und Andrée Dauvissat, geniesst den Ruf des besten Erzeugers in Chablis. Ursprünglich waren François und Andrée, wie viele in Chablis, polykulturelle Landwirte. Mit den technischen Fortschritten der 1960er und 1970er Jahre, wie Traktoren und Frostschutzmassnahmen, entwickelte sich die Domaine weiter, und François widmete sich voll und ganz der Weinbaukunst. Die Philosophie der Domaine Raveneau spiegelt sich in ihrem Leitspruch wider: „Le vin, c'est comme la cuisine, on ne fait rien sans une matière première de grande qualité!“ – Wein ist wie Kochen, man kann nichts ohne hochwertige Rohstoffe machen. Diese Qualität zeigt sich auf den 10 Hektar der Domaine, die einige der besten Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen der Region umfasst. Jean-Marie Raveneau kehrte 1978 nach Abschluss seines Studiums auf das Weingut zurück, und 1995, als François in den Ruhestand ging, kam sein Bruder Bernard hinzu. Seitdem arbeiten auch die nächste Generation, Isabelle (seit 2010) und Maxime (seit 2017), im Familienbetrieb. Auf ihren Weinbergen bauen sie ausschliesslich Chardonnay an, den sie von Hand und relativ früh ernten, um die Säure der Trauben zu bewahren. Das Resultat sind Weine von überragender Qualität, die sich durch eine rassige, reine Mineralität und Noten von honigsüssen Früchten auszeichnen. Diese Weine haben ein hohes Reifepotential und entfalten sich am besten nach fünf bis zehn Jahren. Mit einer Produktion von nur rund 4000 Kisten pro Jahr sind die Weine der Domaine Raveneau äusserst rar und begehrt.



Domaine Raveneau Chablis Montée de Tonnerre

2023

Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen des edlen Weines produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbaugebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen.

Subregion

Die renommierte Appellation Chablis in Burgund liegt im Département Yonne, rund 180 km südlich von Paris. Die Region ist bekannt für ihre eleganten, mineralischen Chardonnay-Weine, die seit 1938 unter der geschützten Herkunftsbezeichnung (AOC) produziert werden. Einst das grösste Weinbaugebiet Frankreichs, umfasst Chablis heute rund 5.300 Hektar. Dank der einzigartigen Kombination aus Terroir, Tradition und moderner Produktion hat sich Chablis einen festen Platz in der Riege der grossen Weissweine der Welt gesichert.

Das Terroir von Chablis wird geprägt von kimmeridgischen Kalkböden, die reich an Fossilien sind und den Weinen ihre charakteristische Feuersteinnote «Goût de pierre à fusil» verleihen. Dabei sorgen das kontinentale Klima mit kalten Wintern und warmen Sommern für eine prägnante Säurestruktur.

Chablis wird ausschliesslich aus Chardonnay gekeltert. Die Weine sind frisch, elegant und besitzen eine lebendige Säure. Typisch sind Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und eine ausgeprägte Mineralität. Die meisten Chablis reifen inahltanks, um ihre Reinheit zu bewahren, es gibt jedoch einige wenige Spitzenweine, die kurz im Barrique ausgebaut werden.

Die Weine von Chablis werden in vier Kategorien unterteilt: Chablis Grand Cru, Chablis Premier Cru, Chablis AOC und Petit Chablis. Grand Cru-Weine stammen aus den besten Lagen und zeichnen sich durch Tiefe und Lagerfähigkeit aus, während Petit Chablis eine leichtere, fruchtbetonte Variante darstellt.