

PATRICK PIUZE
Chablis AC
1er Cru Les Forêts Burgund weiss



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Patrick Piuze
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 92

Die Lage «Les Forêts» liegt auf der Westseite des Flusses Serein, ganz in der Nähe zur Stadt Chablis gelegen, gegen Ende der 1er Cru Lage Montmains, geprägt von eher etwas kargen Böden und somit, zusammen mit Butteaux, meist zu den mineralischsten 1er Crus zählend. In der Nase mit Aromen von reifem Pfirsich, Apfel und Zitrusfrüchten, deutlich umrahmt mit Noten von weissen Blüten und mineralisch-jodigen Tönen. Am Gaumen saftig, rund, mit schöner Frische, Zug und mineralisch geprägter Salzigkeit im Finale.

Produzent

Bei Chablis trennen sich manche Geister: Die Einen stolpern über die ausgeprägte Mineralität der Chardonnays, andere lieben dies geradezu. Eines ist klar: Noch immer hinkt der Ruf der tatsächlich in Chablis zu findenden Qualität hinterher. Obwohl bereits längere Zeit zwei Namen die Chablis-Region nicht nur überragen, sondern die Weinwelt aufweckt: Ravenau und Dauvissat. Doch immer mehr drängen sich andere Namen in diese Phalanx. Seit dem Jahrgang 2010 hat sich nun auch der Franco-Kanadier Patrick Piuze (*1973) in der Bel Étage des Chablis eingenistet. Vor Jahren traf er im Skiurlaub auf den grossen Visionär des Rhôneetals: Marc Chapoutier. Der Virus war gesetzt: Patrick Piuze wurde zum Weinverrückten. Oversea-Weinreisen folgten, bis er 1997 in Montréal eine Weinbar eröffnete. Doch es zog ihn immer näher dorthin, wo's ums wirkliche Kennen des Weins geht. Als Rucksacktourist blieb er 2000 beim Olivier Leflaive in Puligny-Montrachet hängen. Dann ging alles schnell: Erntehelfer, Weinbergsarbeit, Kellermeister, Winzer. Was bei Olivier Leflaive, Jean-Marie Guffens von Verget, Jean-Marc Brocard im Maconnais begann, machte ihn 2008 zum Herren eines eigenen, winzigen Weinguts. Der steile Aufstieg des Ausnahmewinzers Patrick Piuze konnte beginnen. Sein Rezept ist einfach, aber konsequent und penibel genau

umgesetzt: Nur Trauben aus 60 und mehr Jahre alten Reben, die in ausgewählten Weinbergen organisch bis biodynamisch bearbeitet werden, um die Lagencharakteristika so präzise wie möglich zum Tragen zu bringen. Ein sehr zurückhaltender Neuholzeinsatz ermöglichen Terroirweine von grosser Reinheit, Klarheit und Eleganz sowie mit herausragender Frucht, Frische und Mineralität. So geschieht's, dass der Quereinsteiger innert weniger Jahren nicht nur entzückende, preiswerte Einstiegsweine, sondern auch Meilensteine an Chablis-Weinen schafft: im 1er Cru-Bereich genauso wie bei den Grand Cru. Welche Parforceleistung.