



Mai 2024



CHARDONNAY: DIE BESTEN WEINE AUS FRANKREICH

Tasting vom 25.01.2022: Anne Krebiehl MW

2020 CHABLIS GRAND CRU MOUTONNE Domaine Long-Depaquit : 95

Eine exquisit offene Nase nach reifer Amalfi-Zitronenschale, frischer Weizenkleie und dezenter Cremigkeit. Der Gaumen wirkt ja konzentriert, straff und generös, trägt aber eine schöne Ader von Frische, die der runden Textur wunderbar entgegenwirkt. Glockenklar mit einem langen Nachhall.

2020 CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU Domaine du Pavillon : 98

Dezenter Rauch, ganz allein in der eher schüchternen Nase. Dicht auf dem Gaumen, steinig, kreidig, kühl und pur. Konzentration und Steinigkeit, kühlende Tiefe; dazu eine wunderschöne Reinheit, die von der Frucht direkt in den Boden übergeht. Die Textur ist derzeit von subtiler Eiche geprägt, die in der großzügigen Frucht eingebettet ist, aber der Stein wird sich mit der Zeit zeigen.

2020 BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES Domaine du Pavillon: 96

Rauch und Kreide, subtil aber in der Nase unverkennbar, ebenso wie eine dezente Cremigkeit. Der mittlere Gaumen ist makellos, mit wunderschön geschilderten Mirabellenfrüchten und Kopfnoten von Maishülsen. Stets und ständig kennzeichnet eine herrliche Frische diese Höhenlage – hier macht die Frische den Wein, gewährt ihm Kontur und Haltung. Schön, resonant und lang.

2020 MEURSAULT 1^{ER} CRU LES CHARMES Domaine du Pavillon: 96

Cremigkeit, Reduktion und Mirabellenkompott melden Reife und Komplexität in der Nase. Der Gaumen präsentiert dann eine schöne, reine Note von Amalfizitrone, in einem runden und großzügigen Körper, mit noch mehr von diesem Mirabellenkompott. Insgesamt wird diese Komponenten durch eine erlesene Frische ausgeglichen. Der Abgang ist lang, gut strukturiert und hell.

