

DOMAINE DES MALANDES, Chablis

Mehr als 40 Jahre lang leitete Lyne Marchive die Domaine des Malandes, die in dieser Zeit langsam, aber stetig auf rund 24 Hektar Weinberge anwuchs, davon 9 Hektar Premier Cru- und Grand Cru-Lagen. Im Jahre 2018 übertrug Sie das Weingut ihren beiden Kindern Richard Rottier und Amandine Marchive. Richard - der zusätzlich ein eigenes BIO-Weingut im Beaujolais führt - hat die Umstellung der Domaine des Malandes auf biologischen Weinbau mit dem Jahrgang 2019 vollzogen. Die Weine werden überwiegend in Edelstahltanks ausgebaut, um fruchtige, blumige und mineralische Chablis zu erzeugen, die das Terroir widerspiegeln. Nur für die Grands Crus-Lagen findet das Barrique Einsatz. Alle Weine der Domaine haben einen Restzuckergehalt von weniger als 2 Gramm pro Liter. Sie bleiben bei niedrigen Temperaturen 9 Monate im Tank. Dadurch bleibt das natürliche Kohlendioxid im Wein erhalten, und so kann der Zusatz von Schwefel zur Konservierung minimiert werden. Filtriert wird vor der Abfüllung auf natürlichem Weg mit Kieselgur. Die Abfüllung erfolgt mit Stickstoff; so ist gewährleistet, dass sich kein Sauerstoff in der Flasche befindet. Deutlich spürt man bei einer Besichtigung des Kellers das Streben nach penibler Sauberkeit, höchster Qualität und Natürlichkeit.



Chablis Grand Cru Les Clos 2023

Das gesamte Anbaugebiet Chablis ist rund 4.500 ha groß. Die besten Lagen, die sieben Grands Crus, belegen davon nur 98 ha. Sie liegen in Südwestlage dicht bei der Stadt Chablis und haben eine optimale Sonneneinstrahlung, die günstigste Neigung und - vor allen Dingen - die besten Böden, denn nur hier reicht der Muschelkalk bis an die Erdoberfläche. Hier finden die Rebstöcke problemlos die wertvollen Mineralien, die aus einem Chablis erst einen Grand Cru machen.



Malandes besitzt 3 Grand Cru Parzellen: Vaudésir, Valmur und Les Clos. Der 2023er Les Clos war in diesem Jahrgang der Beste der Dreien, die Quintessenz eines exzellenten Chablis: Alles ist im Überfluss vorhanden und trotzdem harmonisch verwoben. Er wird im Holz vergoren, inklusive malolaktischer Gärung, und behutsam über 7 Monate ausgebaut. Das Aufrühren der Hefe (Battonage) erfolgt nur bei Bedarf, um dem Wein nicht zu viel Schmelz zu verleihen. 20% der Fässer sind neu, gleich hoch ist der Anteil der Fässer in Zweit- und Drittbelegung. So erfährt der Wein nur eine subtile Stärkung durch das Holz, die Lage und deren mineralische Intensität bleiben im Vordergrund. Er reift dann weitere 7 Monate im Edelstahltank. Im Duft zeigt er ein wunderschönes, filigranes und komplexes Bukett von Bratapfel, die Röst- und Vanillearomen vom Holz sind nur ganz subtil wahrnehmbar. Am Gaumen zeigt er eine intensive, saftige, reife Frucht von gelbem Apfel mit expressiver mineralischer Textur. Er zeigt eine Intensität mit viel Druck am Gaumen, eine Spannung und Tiefe, wie sie nur die großen Chardonnays des Burgund zeigen können. Das scheinbar endlos lange Finale ist gekennzeichnet von Erhabenheit und großartiger Balance.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2040**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	