



Chablis (Frankreich): Domaine Davenne

1 In den Rebbergen von Clotilde Davenne, einer der führenden Winzerinnen des Chablis.

2 Austern und Chablis: Was will man mehr?

Meeresfrüchte und Chablis sind für viele Feinschmecker zu Recht die ideale *Mariage*: Tatsächlich begleitet ein mineralisch-trockener, leicht salzig schmeckender Chablis Fischspeisen auf einzigartige Weise und unterstützt subtil die zarten Aromen des Gerichts. Der Chablis ist ein Chardonnay, wie man ihn sonst kaum findet, obwohl die Traubensorte mittlerweile weltweit angebaut wird.

Nach einem denkwürdigen Besuch in Meursault fahren wir rund 150 Kilometer nordwärts ins Chablis-Gebiet. Wir besuchen Clotilde Davenne, eine der besten Winzerinnen der Region. Die energiegeladene Dame heisst uns freudig willkommen und entführt uns sogleich mit ihrem Elektromobil in einen ihrer Weingärten. Sie lacht und sagt: «Mein Mann war früher Karossier für Oldtimer. Sein Faible für besondere Autos hat er zwar bis heute beibehalten, doch arbeitet er jetzt seit acht Jahren in meinen Rebbergen und ist viel glücklicher als zuvor.»

Clotilde ist eine bemerkenswerte Persönlichkeit. Wein war schon immer ihre Passion, und nach ihrer Lehrzeit bei einem der führenden Winzer in Chablis machte sie sich im Jahr 2004 selbständig. Inzwischen ist ihre Domäne auf stolze dreissig Hektar angewachsen. Sie strahlt und sagt: «Mittlerweile habe ich eine tolle Equipe, allen voran mein Mann, der die Reben hegt, als seien es seine eigenen Kinder.»

Bei der Verkostung fällt uns der mineralisch-trockene Charakter, der für Chablis so typisch ist, besonders auf. Clotilde erklärt mit einem zustimmenden Lächeln: «Bis etwa 2014 konnten wir meist froh sein, wenn wir eine einigermaßen akzeptable Traubenreife erreicht hatten. Seit 2015 ist es deutlich wärmer geworden. Dies bringt nun zwar

3 Juli 2023: Besuch vor Ort, Rundfahrt durch die Weinberge im Elektromobil.

4 Degustation des gesamten Sortiments bis hin zu den Grands Crus. Rechts Clotilde Davenne, links unser Burgunderspezialist Gérard Ligibel.

eine höhere Reife, allerdings besteht die akute Gefahr, dass man zu spät liest und gerade dadurch die einzigartigen Eigenschaften des Chablis verliert. So schmecken heute zahlreiche Chablis voller, aber oft auch viel banaler. Um dies zu vermeiden und den salzig-mineralischen Charakter, der den Chablis so unverwechselbar macht, bewahren zu können, lese ich zum frühestmöglichen Zeitpunkt.»

Wir degustieren sämtliche Davenne-Weine; alle beeindruckt sie mit einer erstklassigen Qualität. Vorzüglich ist unter anderem Clotildes Chablis Premier Cru Mont de Milieu, der jedoch nur in homöopathischen Mengen erhältlich ist. Fast ebenauf ist der viel preiswertere, köstliche 2022er Chablis. Der Jahrgang erbrachte ideal ausgereifte Weissweine mit einer hinreissenden Frische und diesem spezifischen, wunderbar angenehm trockenen Geschmack. Ich ertappe mich mehrfach dabei, wie ich die Weinprobe statt auszuspuken genüsslich trinke.



Mehr Informationen zur
Domaine Davenne.



Chablis (weiss, trocken) 2022 Clotilde Davenne, Chardonnay (Burgund)

Hellgelbe Farbe; zart abgestufte Aromen von reifen Zitrusfrüchten und einer subtilen tiefgründigen Note; elegant, frisch und mineralisch am Gaumen, sehr fein, herrlich trocken, fast ein wenig «salzig», verkörpert ideal die Raffinesse, die man von einem erstklassigen Chablis erwartet. Ideal zu *fruits de mer* und Fisch. Genussbereit ab sofort, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 22.90 (ab November 23 Fr. 25.90)