

Die Chardonnay-Traube und ihre Rolle in Chablis

Die Königin der weißen Rebsorten findet in Chablis ihren reinsten Ausdruck.

Was ist Chablis?

Chablis, der Signature-Wein aus **Chardonnay**, verkörpert den puren und perfekten Ausdruck eines exquisiten Terroirs. Die Geschichte dieses einst größten Weinbaugebiets Frankreichs reicht bis ins Mittelalter zurück. Es waren Zisterziensermönche, die hier den Anbau von Wein initiierten. Hier, im nördlichen Burgund, profitieren die Weine von **kühlern Temperaturen und kalkhaltigen Böden**.

Zu diesen gehört vor allem der nur in wenigen Regionen zu findende Kimmeridge-Kalkmergel.

Er ist so reich an winzigen fossilen Austernschalen, dass er an ein ausgetrocknetes Meeresbett denken lässt, was auch zutrifft. Diese einzigartige klimatisch-geologische Kombination verleiht dem Chablis-Wein seine charakteristische Mineralität, die knackige Säure und die feine Fruchtigkeit.

Um die unterschiedlichen Facetten des Chablis-Terroirs zu verstehen, ist es hilfreich, sich mit den **vier Qualitätsstufen** der Region Chablis vertraut zu machen. Jede Stufe repräsentiert eine spezifische Kombination aus Boden, Klima und Lage, die den Charakter der Weine prägt.

- **Petit Chablis** ist die einfachste Qualitätsstufe. Hierbei handelt es sich um Weine für den jungen Genuss, die an den Rändern des Gebiets angebaut werden.
- **Chablis** ist Weißwein im klassischen Stil der Region – mineralisch, säurebetont und mit Aromen von Apfel und Zitrone.
- **Premier Cru** ist die Bezeichnung für höhere Qualität, besondere Lagen, mehr Komplexität und Lagerpotenzial. Darunter fallen circa 40 Lagen mit unterschiedlicher Qualität.
- **Grand Cru** ist die höchste Qualität aus besten Lagen. Komplex, mineralisch, vielschichtig, mit einem sehr hohen Lagerpotenzial. Insgesamt gibt es 7 Grand Cru Lagen.

Die Chardonnay-Traube und ihre Rolle in Chablis

Die Königin der weißen Rebsorten findet in Chablis ihren reinsten Ausdruck. In der Kühle dieser Region entfaltet Chardonnay seine ganze Eleganz und Komplexität. **Die kargen Böden zwingen die Reben, tief zu wurzeln**, um an Wasser und Nährstoffe zu gelangen – und so ihre Stärken voll und ganz auszuspielen. Dazu gehören:

- Anpassungsfähigkeit an kühle Klimazonen, in denen die Trauben langsam reifen können
- hoher Säuregehalt
- Entwicklung von ausgeprägter Mineralität durch kalkhaltige Böden
- frische, subtile Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißen Blüten.

Die Winzer dieses Teils von [Burgund](#) verstehen es meisterhaft, die typischen Eigenschaften der Chardonnay-Traube hervorzuheben. Zum Beispiel, indem sie weitgehend auf den Einsatz von Eichenholz verzichten, um die Frische und die mineralischen Noten der Weine nicht zu überdecken.

Stattdessen setzen sie auf eine **schonende Vinifikation im Stahltank**, die die lebendigen Aromen der Rebsorte bewahrt. Diese **bewusste Entscheidung gegen die intensive Verwendung von Eichenholz** unterstreicht die Einzigartigkeit von Chablis als Weinbaugebiet innerhalb der vielfältigen Welt des Chardonnay. Der Anbau einer einzigen Rebsorte in einer Weinregion dieses Kalibers erlaubt es, die feinen Unterschiede zwischen den einzelnen Lagen und Appellationen besonders differenziert herauszuarbeiten und zu nutzen.

Jahrgangstabelle Chablis Crus (2013–2022)

Jahrgang	Bewertung	Stil (Crus)	Trinkreife
2022	sehr gut	reif, saftig,	2027–2035
2021	gut	sehr frisch, schlank, mineralisch	2026–2034
2020	hervorragend	reich, konzentriert, mineralisch	2026–2038
2019	hervorragend	kraftvoll, strukturiert	jetzt–2035
2018	sehr gut	reif, rund	jetzt–2030
2017	sehr gut	kühl, straff, präzise, klassisch	jetzt–2032
2016	gut bis sehr gut	balanciert, weich	jetzt–2029
2015	gut	warm, großzügig	jetzt–2027
2014	exzellent	hochspannend, extrem mineralisch, langlebig	jetzt–2035+
2013	solide bis gut	schlank, säurebetont	jetzt–2026

Unsere Empfehlung: Weine der Jahrgänge 2019 und 2020 kaufen. Sie gehören zu den besten Chablis der letzten Dekade, sind jetzt schon trinkreif, können aber auch noch einige Jahre reifen.

Die besten Anbaugebiete in Chablis

Die präzise **Klassifizierung der Weinberge** und die damit verbundenen subtilen Geschmacksunterschiede verdeutlichen die immense Bedeutung des Terroirs für die Identität und Qualität der Chablis-Weine. Selbst die Grand Crus (insgesamt etwa 100 Hektar), die alle am selben Hang rechts des Flusses Serein liegen, zeigen bemerkenswerte Variationen. Diese sind teilweise sehr fein, teilweise deutlich wahrzunehmen und gehen auf Unterschiede im Mikroklima und der Bodenbeschaffenheit zurück.

Eine Übersicht der Grand Cru-Weine aus Chablis:

Grand Cru	Aromen & Geschmack	Charakteristika
Blanchot	Feine, intensive, florale Aromen, Noten von Meeresgischt	Luftige Frische, lebendig, elegant
Bougros	Noten von Pfirsich und Blüten	Stämmig, körperreich, dennoch elegant, oft zugänglich
Les Clos	Tiefgründiges Aroma, Hauch warmer Gewürze	Muskulös, dicht, schneidende Säure, frische, anhaltende Mineralität
Grenouilles	Würzige Noten	Volumen, Konzentration, reiche Texturtiefe, vollmundig, kann kürzeren Abgang haben
Preuses	Aromen von weißen Blüten und subtiler Frucht	Seidig, elegant, harmonisch, finessereich
Valmur	Eher geradlinig, griffiger, herber Abgang	Breit, kräftig, muskulös, Abgang kürzer als bei Vaudésir
Vaudésir	Vielschichtig, parfümiert, ozonartige Frische	Kühle, steinige Mineralität, seidige Textur, langer, salziger Abgang

Ebenfalls durch hervorragende Qualität sowie durch ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis zeichnen sich viele Weine aus Premier-Cru-Lagen wie Montée de Tonnerre und Fourchaume aus.

Speiseempfehlungen: Chablis als idealer Begleiter

Als vielschichtiger Wein mit zahlreichen aromatischen Nuancen passt Chablis zu einer Vielzahl von Speisen. Klassische Kombinationen:

- **Fisch und Meeresfrüchte:** Die salzigen und jodhaltigen Noten von Austern harmonieren genial mit der mineralischen Frische des Chablis, ebenso wie gegrillter Fisch, Jakobsmuscheln oder Krabben sowie Sushi und Sashimi.
- **Helles Fleisch und Geflügel:** Die hohe Säure des Chablis wirkt als erfrischender »Gaumenreiniger«, vor allem beim Genuss reichhaltiger Soßen. Daher passt der elegante Weißwein hervorragend zu hellem Fleisch und Geflügel, speziell, wenn es in cremiger Velouté oder mit Kräutern zubereitet wird.
- **Vegetarisches und Käse:** Auch vegetarische Gerichte mit Zitrusvinaigrette, Ziegenkäse oder gegrilltem Gemüse bilden eine harmonische Verbindung mit Chablis. Die Vielseitigkeit dieses Weißweins zeigt sich auch in der Kombination mit Käse. So passen cremige Weichkäse wie Brie und Camembert ebenso gut wie Ziegenkäse oder halbfeste Käsesorten wie Comté und Gruyère. Die lebendige Säure des Weins balanciert die Reichhaltigkeit des Käses auf angenehme Weise aus.