

 **Château de Bérú**

# *Chablis Clos Bérú Monopole*

## AOC

 2018, 1500 ml

 Frankreich, Burgund

 9950219062

 Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 13,50 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 6,3 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Osso Buco vom Kalb**

(Fleisch)

**Seezunge mit Zitronen-Beurre Blanc und**

**Zitronenthymian**

(Fisch)

**Blanc de Bresse nach Georges Blanc**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.01.2022

## Informationen zum Wein

Der Weinberg Clos de Béru ist die Monopol-Lage des Hauses. Der Clos de Béru ist nur deshalb nicht als Premier Cru im Chablis klassifiziert, weil er zum Zeitpunkt des frühen Todes von Comte Eric de Béru verpachtet war und die Familie kein Interesse an einer Klassifizierung erkennen ließ. Historisch wurde der Clos de Béru immer auf dem Niveau guter Premier-Cru-Lagen gesehen. Wenn man in dem Weinberg steht, wird einem auch sofort klar, warum: reiner südlich exponierter, nicht sehr steiler, aber durchaus hängiger und sehr steiniger typischer Kimmeridge-Boden. Die Grenzen wurden seinerzeit von den Mönchen entlang des Terroirs gezogen. Deswegen hat der Clos keine gleichmäßige Form, sondern die eines schiefen Trapezes. Ausgebaut wird der Wein im ersten Jahr in Tonneaux, danach im Tank.

## Farbe

mittleres Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

## Nase

Der Jahrgang 2017 bedeutete für den *Clos de Béru* den bisherigen Höhepunkt. Wenn man den Witterungsverlauf von 2018 im Hinterkopf hat, kann man gegen den 2018er Jahrgang schon mal Vorbehalte hegen. Aber dieser *Chablis* widerlegt sie. Der 2018er *Clos de Béru* ist ein faszinierend guter und kühl wirkender Wein, der gleichzeitig Kraft, Tiefe und Frische besitzt. In der Nase zeigt er einen Hauch von Milchsäure und die typische Béru-Oxidation. Bestimmt wird der Wein aber von Zitronen samt Zesten, gelben und grünen Pflaumen, grünen Mandeln und Stein.

## Gaumen

Für das Chablis sind warme Jahrgänge wie 2018 nicht einfach. Dass 2018 aber tatsächlich warm, ja oftmals heiß war, merkt man dem *Monopole* überhaupt nicht an. Klar, der Wein besitzt 13,5 Vol.-%, aber die veratmet er locker. Dafür ist am Gaumen jede Menge los. Das beginnt mit der lebendigen Säure, die viel Energie mit sich bringt. Das geht weiter mit einer ordentlichen Portion Trockenextrakt, einem Teil knackiger und einem Teil fleischiger grüner und gelber Frucht und endet irgendwann mit ein wenig Austernschale, Salz und Mineralität. Mit Wärme zeigt sich etwas Holz, das sich aber exzellent einbindet und den *Chablis* in ein intensives Finale begleitet. Das ist für 2018 zweifelsohne ein großer Wurf!