## Château de Béru

# *Chablis Clos Béru Monopole AOC*

**2020, 750 ml**

**Frankreich, Burgund**

**9950219085**

**Chardonnay**

**Alkoholgehalt:** 12,5 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Steinpilze mit Meersalz, Fenchel und Algen-Cracker**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Languste mit Zitronengras-Mandelmilch-Grapefruit-Butter-Schalotten-Sauce und Basmatireis**

(Meeresfrüchte)

**Blätterteigpastetchen mit Kalbsbries, Austern und Morcheln gefüllt**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.06.2024

Info 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 (Christoph Raffelt).

Farbe:
Strahlendes Goldgelb.

Nase:
Der 2020er Chablis Clos Béru offenbart sich, nachdem man ihn dekantiert hat, mit einem fruchtigen und mineralischen Feuerwerk. Präzise Fruchtnoten von Zitrus, gezuckerter Grapefruit, Quitte, Aprikose und Honigmelone treffen auf kühle, steinige Noten, Algen und getrocknete Austernschale. Das Ganze ist perfekt verwoben mit Getreidenoten, Trockengebäck, Mandeln und einem Hauch hellem Tabak sowie deutlichen Kräuternoten. Feinste Aromen von Steinpilzen und Brioche unterstreichen seinen burgundischen Charakter. Puristischer und klarer definiert kann man Chablis kaum antreffen. Ein Wein, der bereits beim Hineinriechen danach ruft, auf die Zunge genommen zu werden, dem aber eine weitere Lagerung vortrefflich zu Gesicht steht.

Gaumen:
Das Feuerwerk der Nase setzt sich auf der Zunge fort. Straff, kalkig und klar strukturiert fordert er uns angenehm heraus. Seine salzigen Noten und die betonte Säure lassen den Speichel fließen und nach mehr verlangen. Ein Wein, der sich perfekt inszeniert, und dies mit einer geradlinigen und unwahrscheinlich schönen und kraftvollen Fülle, die seinesgleichen

sucht. Mein Rat für Ungeduldige: Jetzt kistenweise kaufen und über die nächsten Jahre seine grandiose Entwicklung verfolgen!

Dekantiert, nicht zu kalt aus einem großen Glas genießen, einige Tage der Öffnung lassen ihn gewinnen!