

**PATRICK PIUZE**  
**Chablis AC**  
**Grand Cru Les Clos Burgund weiss**



Jahrgang: 2023  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Patrick Piuze**  
Traubensorten: Chardonnay  
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.  
Auschenktemperatur: 10-12°

Les Clos - die ersten Rebstöcke in dieser Lage wurden schon vor 1417 gepflanzt - ist nicht nur der größte, sondern nach allgemeiner Auffassung auch der besten Grand Cru in Chablis. Er vereint komplexe Frucht mit mineralischer Balance und Tiefe. Ein „Clos“ ist eigentlich eine Bezeichnung für ein begrenztes Grundstück. Früher waren die berühmtesten Weinberge mit Steinmauern umgeben. Sie grenzten den Besitz ein, stützten die Erde bei Gewittern ab, gewährten den Winzern bei schlechtem Wetter oder Sonnenschein Schutz und verhinderten das Eindringen von Tieren oder Traubendieben. In der Nase zeigen sich Aromen von Honigmelonen, Weinbergpfirsich und Bienenwaben, umrahmt mit Noten von Zitrusfrüchten, blühenden Kräutern und mineralischen Kies Tönen. Am Gaumen mit viel Druck, rund und kraftvoll, mit schöner Frische.

### **Produzent**

Bei Chablis trennen sich manche Geister: Die Einen stolpern über die ausgeprägte Mineralität der Chardonnays, andere lieben dies geradezu. Eines ist klar: Noch immer hinkt der Ruf der tatsächlich in Chablis zu findenden Qualität hinterher. Obwohl bereits längere Zeit zwei Namen die Chablis-Region nicht nur überragen, sondern die Weinwelt aufweckt: Ravenau und Dauvissat. Doch immer mehr drängen sich andere Namen in diese Phalanx. Seit dem Jahrgang 2010 hat sich nun auch der Franco-Kanadier Patrick Piuze (\*1973) in der Bel Étage des Chablis eingenistet. Vor Jahren traf er im Skiurlaub auf den grossen Visionär des Rhônetals: Marc Chapoutier. Der Virus war gesetzt: Patrick Piuze wurde zum Weinverrückten. Oversea-Weinreisen folgten, bis er 1997 in Montréal eine Weinbar eröffnete. Doch es zog ihn immer näher dorthin, wo's ums wirkliche Kennen des Weins geht. Als Rucksacktourist blieb er 2000 beim Olivier Leflaive in Puligny-Montrachet hängen. Dann ging alles schnell: Erntehelfer, Weinbergsarbeit, Kellermeister, Winzer. Was bei Olivier Leflaive, Jean-Marie Guffens von Verget, Jean-

Marc Brocard im Maconnais begann, machte ihn 2008 zum Herren eines eigenen, winzigen Weinguts. Der steile Aufstieg des Ausnahmewinzers Patrick Piuze konnte beginnen. Sein Rezept ist einfach, aber konsequent und penibel genau umgesetzt: Nur Trauben aus 60 und mehr Jahre alten Reben, die in ausgewählten Weinbergen organisch bis biodynamisch bearbeitet werden, um die Lagencharakteristika so präzise wie möglich zum Tragen zu bringen. Ein sehr zurückhaltender Neuholzeinsatz ermöglichen Terroirweine von grosser Reinheit, Klarheit und Eleganz sowie mit herausragender Frucht, Frische und Mineralität. So geschieht's, dass der Quereinsteiger innert weniger Jahren nicht nur entzückende, preiswerte Einstiegsweine, sondern auch Meilensteine an Chablis-Weinen schafft: im 1er Cru-Bereich genauso wie bei den Grand Cru. Welche Parforceleistung.