

PATRICK PIUZE
Chablis AC
1er Cru Butteaux Burgund weiss



Jahrgang: 2023
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Patrick Piuze**
Traubensorten: Chardonnay
Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
Auschenktemperatur: 10-12°

Butteaux liegt in einem Seitental am linken Ufer der Serein am südwestlichen Ende des 1er Cru Montmains, direkt nach Les Fôrets. Die Lage zeichnet sich dadurch aus, dass der für Chablis so typischen Kimmeridge-Kalkboden, hier einen recht hohen Lehmantel aufweist. So vereint sich hier die kristallklare Frucht des Chardonnays mit purer Mineralität und rassischer Frische und es zeigen sich Aromen von grünem Apfel, knackige Agrumen Noten und deutliche, fein rauchige Feuerstein Töne. Am Gaumen attraktiv, vielschichtig, mit toller Säure Struktur und Salin-würzigem Finish.

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.