

Domaine Goulley

Rebsorten:
Chardonnay

Gesamtanbaufläche:
18,5 ha

Böden:
Kimmeridgien

Qualität:
Bio seit 1991

Anbaugebiet:
Burgund

Chablis ist die nördlichste AOC-Region des Burgund und umfasst ein kleines Gebiet von 17 Dörfern. Ausschließlich die Chardonnay-Traube darf zu einem AOC Chablis Wein ausgebaut werden. Insofern unterscheidet sich der Chablis nicht wesentlich von den etwas weiter südlich entstehenden weißen Burgundern. Die Gegend um das lauschige Städtchen Chablis ist allerdings die nördlichste Lage des Burgund und durch die eher kargen „Kimméridgien“ Böden (eine Mergel–Kalkstein-Formation) charakterisiert. Diese Böden, das etwas niedrigere Temperaturmittel und die damit einhergehende langsamere Reife lassen Weine entstehen, die eine hohe, belebende Säure haben und sehr aromatisch, stahlig, ausdrucksstark und vor allem auch sehr langlebig sind. Die Chablis Weine mancher Lagen werden unter KennerInnen oft mit einem „Geschmack nach Feuerstein“ beschrieben. In schwierigen Jahren mit späten Frösten kann es in dieser Region aber auch zu Frostschäden kommen, die wie im Jahr 2021 zu einem Totalverlust führen können.
Philippe Goulley, der Biopionier der Appellation, und seine Tochter Maud besitzen über ihre knapp 19 ha einen ausgewogenen Mix von Rebflächen in den diversen Qualitätsstufen vom AOP Petit Chablis bis zum 1er Cru um das kleine Städtchen Chablis. In den meisten Jahren ist selbst der Petit Chablis aus dem Keller von Philippe und Maud Goulley von mineralischer Dichte und ein Abenteuer mit stahliger, aber zugänglicher Säure und spannenden Röstaromen. Der Begriff ‚Petit‘ steht keinesfalls für einen „kleinen“ Wein, sondern beschreibt, dass der Wein aus der etwas weiter gefassten Umgebung kommen darf, da das Herkunftsgebiet Chablis im letzten Jahrhundert aufgrund der großen Beliebtheit um einige Gemeinden erweitert wurde. Die Goulley Weine werden handwerklich erzeugt: Im Keller wird mit Schwerkraft gearbeitet, um das Umpumpen der Weine zu vermeiden. Die Gärung wird mit indigenen, also eigenen Hefen in Gang gebracht und geschwefelt wird nur im geringstmöglichen Maße.

VIVO LO VIN