



Château de Bérú

Chablis Clos Bérú Monopole

AOC



, 750 ml



France,



9950219096



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Steinbutt auf der Gräte gebraten, Artischocke, junger Lauch,
Zitronen-Beurre-blanc (Fisch)

Gebratene Langoustine, Fenchel, Mandarine, Safran und ein leichter
Krustentierjus (Meeresfrüchte)

Sellerie in Salzkruste, geröstete Haselnuss, Quitte, braune Butter
und ein heller Pilzfond (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 03.09.2026

Informationen zum Wein

Der Weinberg Clos de Bér  ist die Monopol-Lage des Hauses. Der Clos de B ru ist nur deshalb nicht als Premier Cru im Chablis klassifiziert, weil er zum Zeitpunkt des frühen Todes von Comte Eric de B ru verpachtet war und die Familie kein Interesse an einer Klassifizierung erkennen ließ. Historisch wurde der Clos de B ru 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 München 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. Gef llt mit minimalem Schwefel von Ga lle Rib  im neuen Weingut.

Farbe

tiefes, aber transparentes und leuchtendes Goldgelb

Nase

Der 2022er *Chablis Clos de B ru* ist ein hocharomatischer, reifer, dichter Chardonnay, dem man den Ansatz der *low intervention* insofern anmerkt, als dass er sich offen und einladend, ganz unverstellt und lebendig präsentiert. Man hat hier viel gelbes Obst, von Birnen, Keller pfeln, Pfirsichen und reifen Zitronen und Mandarinen mit Anklängen von Zitronengras, Ingwer und Verbene, etwas Bienenwachs und Quittenflaum.

Gaumen

Auch am Gaumen ist das ein offener, reifer, dabei hochkomplexer Wein. Was für einen Charme und eine Sinnlichkeit er mitbringt, obwohl er viel Kraft und Druck abgibt. Die Säure wirkt zunächst seidig, wird aber immer drängender, die Energie immer spürbarer. Dann 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, einem grandiosen Spannungsbogen bis in intensive, lange Finale. Zweifelsohne ein Wein mit Größe.