

# Château de Béru

## *Chablis Clos Béru Monopole*

AOC

 2019, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9950219075

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



### Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Muscheln aus der gusseisernen Pfanne mit  
Pancetta-Schnittlauch-Butter  
(Meeresfrüchte)

Seezunge mit Zitronen-Beurre blanc und  
Zitronenthymian  
(Fisch)

Blanc de Bresse nach Georges Blanc  
(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.04.2023

## Informationen 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 nach dem frühen Tod von Comte Éric 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 Mönchen entlang des Terroirs gezogen. Deswegen hat der Clos keine rechtwinklige Form, sondern die eines schiefen Trapezes. Ausgebaut wird der Wein nach einer spontanen und langen Vergärung 18 Monate in Tonneaux, dann ein Jahr in Fudern und sechs Monate auf der Flasche, um die Intensität dieses kräftigen, mineralischen und komplexen Weins ein wenig zu zähmen. Gefüllt wurde er unfiltriert, ungeschönt und nur mit minimalem Schwefeleinsatz.

## Farbe

leuchtendes Strohgelb

## Nase

So begeistert man von den drei anderen *Lagen-Chablis* des Hauses Béru auch sein mag, der *Clos de Béru* schafft es immer, die Begeisterung noch zu steigern. Die Nase ist in ihrer Finesse und Dichte einfach spektakulär. Es ist eine fantastische Mischung aus grünen, gelben, orangefarbenen und sogar roten Facetten, die von Mirabellen, Limetten und Stachelbeeren über Cedrat-Zitronen, Bergamotten, Mandarinen, Orangen, Aprikosen und Quitten bis zu einzelnen Roten Johannisbeeren reichen. Und das ist nur der Frucht-Aspekt. Natürlich gibt es auch Kräuter wie Minze und grüne Mandeln, auch zerstoßenen Kalk, Jod, Rauch und einhüllende Noten von Brioche und Lemoncurd. Dazu kommt die ganz leichte typische Béru-Oxidation, die etwas Mürbes in das Ganze bringt. Das ist faszinierend, vor allem wenn man den Wein in eine große Karaffe geschüttet hat und ihn bei der Entwicklung begleitet.

## Gaumen

Am Gaumen erwartet einen vom ersten Moment an ein *Chablis* mit der perfekten Säurestruktur. Sie ist an der Gaumenspitze präsent und paart sich mit einer eleganten, aber doch elektrisierenden Mineralität. Dann verästelt sie sich in der komplexen Fruchtfülle, bleibt dabei präsent und trotz der Verästelung irgendwie linear. Dann zieht sie sich in ein kaum enden

wollendes Finale. Und auf dem Weg dorthin passiert viel: Da ist diese Reife von Aprikosen, Pfirsichen, Quitten und Kumquats, da ist diese Cremigkeit vom langen Hefelager, da ist das Straffe von Limetten, Zitronen und Grapefruits mit der pikanten Herbheit der Schalen, da ist das Salz, das mundwässernd wirkt, da ist diese feine Note von weißem Pfeffer und das Jodige von Austernwasser. All das wird von der Säure durchzogen und zusammengeführt zu einem großen Ganzen. Ist das eine zu überschwängliche Eloge für den *Clos de Béru*? Es ist halt ein begeisternder *Chablis* – zwar ohne Cru-Klassifikation, aber definitiv auf Grand-Cru-Niveau.