WEIBELWEINE



Lucie Thiéblemont, Fleys (Burgund)

Chablis 1er Cru «Les Fourneaux» AOP

Jahrgang	2023
Produzent	Lucie Thiéblemont
Region	Burgund
Alkoholgehalt	13% vol.
Traubensorten	100% Chardonnay

Vinifikation

Die 40 Jahre alten Rebstöcke stammen aus Parzellen, die ausschließlich in der Gemeinde Fleys liegen, wo der Premier Cru „Les Fourneaux“ durch ein etwas wärmeres Klima geprägt ist als der Rest der Weinberge von Chablis – daher der Name. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (zwischen 16 und 18 Grad), gefolgt von einem biologischen Säureabbau. Ausbau in Edelstahltanks und anschliessend 12 bis 16 Monate in Eichenfässern (Demi-Muids von 400 Litern).

Unsere Degustationsnotiz

Schöne strohgelbe Farbe. In der Nase entfaltet sich ein betörender Blumenduft, begleitet von feinen Noten von Mandeln und Honig sowie einem reichen Bouquet reifer Früchte. Am Gaumen ein wahres Fest: zart und vollmundig, perfekt ausbalanciert, mit einer bemerkenswerten Geschmeidigkeit, die das Terroir und sein Klima wunderbar zur Geltung bringt. Langes Finale.

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch

Lucie Thiéblemont



Lucie Thiéblemont und Charly Nicolle lernten sich 2010 kennen, als Lucie als Köchin im Drei-Sterne-Restaurant «La Côte Saint-Jacques» nahe Chablis arbeitete. Charly stammt aus einer Familie, die seit über 50 Jahren im Weinbau tätig ist; seit 2001 führt er sein eigenes Weingut. Lucie ist seit jeher leidenschaftliche Burgunderliebhaberin und so beschlossen sie und Charly schon früh, zusammenzuarbeiten. 2015 ergab sich eine besondere Gelegenheit: In Tonnerre, in der Nähe von Chablis, konnten sie einige Parzellen mit alten Pinot-Noir-Reben erwerben. Damit legten sie den Grundstein für die Produktion ihres Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs und gründeten dazu ein neues Weingut, das den Namen von Lucie tragen sollte. 2020 erweiterten sie ihre Produktion um die Appellation Chablis und produzieren seither einen grossartigen Chablis Village und einen herausragenden Premier Cru. Die Rebstöcke des Premier Cru profitieren von einem etwas wärmeren Klima als die restlichen Parzellen im Chablis, was diesen Weinen einen einzigartigen Charakter verleiht. Die Domaine befindet sich derzeit in der Umstellung auf biologischen Anbau und wird ab 2026 mit Stolz biologisch zertifizierte Chablis-Weine anbieten.

Passend zu

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch