weibelweine

Lucie Thiéblemont, Fleys (Burgund)

Chablis AOP



Jahrgang	2023
Produzent	Lucie Thiéblemont
Region	Burgund
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Traubensorten	100% Chardonnay

Vinifikation

Dieser Chablis stammt von Weinbergen, die alle am rechten Ufer des Serein liegen, dem Fluss, der durch das Chablis-Gebiet fliesst. Er zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit und seinen köstlichen Charakter aus. Die alkoholische Gärung erfolgte bei Temperaturen zwischen 16 und 18 °C, gefolgt von einer vollständigen malolaktischen Gärung. Reifung auf der Hefe während 10 bis 15 Monaten in Edelstahltanks (50 bis 130 Hektoliter) und in Eichenfässern (500 Liter).

Unsere Degustationsnotiz

Die leuchtende Farbe mit gelb-goldenen Nuancen strahlt klar und glänzend. Der berauschende Duft vereint Sommerblumen mit fruchtigen Aromen und offenbart einen jodigen Charakter, der an Austern und Muscheln erinnert. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und salzig, mit einer knackigen Säure. Saftiger, lebhafter und leicht maritimer Abgang.

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