Chablis 1er Cru Fourchaume Les Vieilles Vignes AOP



Jahrgang:	2023
Erzeuger:	Pascal Bouchard
Art. Nr.:	401.105
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Ort des Gutes:	Chablis

Weingut / Erzeuger

Jahrhunderts erkannte Cléophas Tremblay das enorme Potenzial des Chablis und seine Zukunftsperspektiven. In jahrelanger harter Arbeit baute er ein 3,5 Hektar großes Weingut auf. Unter der erfolgreichen Leitung seines Sohnes wuchs die Rebfläche auf beeindruckende 25 Hektar. Als die beiden Töchter das Weingut erbten, übernahm Joëlle Tremblay zusammen mit ihrem Mann Pascal Bouchard die Leitung des Familienweinguts. Pascal Bouchard, selbst Besitzer einiger Weinberge in Chablis, schloss sich in den 1980er Jahren mit seiner Frau zusammen, um ein außergewöhnliches Weingut aufzubauen.

Die Söhne von Pascal und Joëlle haben sich dem Familienweingut verschrieben und unterstützen ihre Eltern tatkräftig. Unter der Leitung von Romain, dem ältesten Sohn, wurden die Weinberge auf biologischen Weinbau umgestellt, bei dem keine künstlichen Pflanzenschutzmittel und nur organische Dünger verwendet werden. In den nächsten Jahren strebt das Weingut die Bio-Zertifizierung an.

La Maison Pascal Bouchard liegt im Herzen der Weinberge von Chablis und zeugt von der Tradition und dem Know-how der Familie. Ausgestattet mit modernen Anlagen, die ihren Qualitätsansprüchen gerecht werden, produziert sie Weine von höchster Qualität. Der Weinkeller bietet optimale Bedingungen für den Ausbau der edlen Tropfen. Die besondere Geologie der Region, das Kimméridgian, das vor 150 Millionen Jahren entstand, als ein Meer die Region bedeckte, kombiniert mit dem Klima und der sorgfältigen Arbeit der Menschen, prägen die typische Finesse und Eleganz der Weine.

Heute findet man die Weine von Pascal Bouchard in den renommiertesten Häusern und in mehr als 30 Ländern der Welt. Sowohl in Frankreich als auch im Ausland findet das Weingut immer mehr Anerkennung für seine Qualität, die durch Erfolge bei renommierten Wettbewerben und Lob in der Fachpresse bestätigt wird.

Beschreibung

Farbe:	Goldgelb mit grünen Reflexen
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	intensiver Duft von reifem Pfirsich, etwas Fruchtkonfitüre, weißen Blüten und geschmolzener Butter, am Gaumen dicht üppig und rund aber mit einer vibrierenden Säure, extrem langes, elegantes und sehr verspieltes Finale
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	1 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

Gastromische Empfehlungen

schön zu gebratenem Fisch oder geschmortem Geflügel

Stand: 19.11.2026 22:00 Uhr