



1



2



3

Chablis (Frankreich): Domaine Clotilde Davenne

1
Juli 2026: Besuch bei Clotilde und Sylvain Davenne, im Hintergrund Chablis Grand-Cru-Rebberge.

2
Chablis ist ein kleines Städtchen mit 2000 Einwohnern.

Im Juli fahren wir von der Côte de Beaune kommend weiter ins Chablis. Bei hochsommerlichen 35 Grad erwarten uns Clotilde Davenne und ihr Gatte Sylvain auf der Terrasse des Hotels Le Vieux Moulin zum Apéritif. Vor uns erstrecken sich die berühmten Grand-Cru-Lagen – ein Panorama, das selbst nach oftmaligem Betrachten nichts von seiner Faszination verloren hat. Beim anschließenden Abendessen im ausgezeichneten Restaurant Au Fil du Zinc, das seit Jahren zu unseren Lieblingsadressen zählt, setzen wir die Gespräche mit Clotilde und Sylvain in entspannter Atmosphäre fort. Obschon längst kein Geheimtipp mehr, macht die ausgezeichnete Küche dieses feinen Lokals nach wie vor jeden Besuch zu einem aussergewöhnlichen Erlebnis.

Am nächsten Morgen empfängt uns Clotilde auf ihrer Domaine. Zunächst führt sie uns durch die Jubiläums-Bildergalerie, die das 20jährige Bestehen des Weinguts und ihr 40jähriges Wirken als Winzerin dokumentiert. Danach verkosten wir das gesamte Sortiment. Besonders eindrucksvoll präsentieren sich die beiden jüngsten Jahrgänge ihres Chablis. Der 2024er hat seine erste Trinkreife erreicht und begeistert bereits heute mit grosser Harmonie und Ausdruckskraft; der 2025er ist qualitativ gleichauf, aber noch jung. Clotilde Davenne gehört seit Jahren zu den überzeugendsten Botschafterinnen ihrer Region. Sie betont, wie wichtig die zeitgenaue Lese heutzutage ist: «Viele Winzer im Chablis ernten zu spät. Aufgrund der Klimaerwärmung muss jedoch mittlerweile deutlich früher gelesen werden, denn ansonsten geht die typisch salzig-

3
Abendessen im vorzüglichen Restaurant Au Fil du Zinc in Chablis mit Clotilde und Sylvain Davenne.

mineralische Note des Chablis verloren. Auch der Alkoholgehalt darf keinesfalls zu hoch ausfallen. Oft entscheidet nur ein einziger Tag über Erfolg oder Misserfolg.»

Zum Jahrgang 2024 berichtet uns Clotilde: «Der Witterungsverlauf hat uns viel Geduld und höchste Aufmerksamkeit abverlangt. Die Niederschläge vor allem zu Beginn der Wachstumsperiode machten die Arbeit im Rebberg anspruchsvoll. Dafür schenkte uns der sonnige September ideal ausgereifte Trauben mit einer wunderbaren Balance aus Reife und Frische. Es sind gerade solche Jahrgänge, die den einzigartigen Charakter des Chablis besonders schön zum Ausdruck bringen.» Tatsächlich zeigt sich der 2024er im direkten Vergleich zum etwas volleren 2023er klassischer, mit der unnachahmlichen mineralischen Salzigkeit, die man nur in dieser Region findet.



Chablis, Clotilde Davenne (weiss, trocken) 2024
100% Chardonnay (Burgund)

Leuchtendes Hellgelb; Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich; attraktiv, animierend und von einer feinen, salzigen Mineralität geprägt; am Gaumen elegant, kristallklar und harmonisch mit langem, trockenem Finale. Ein klassischer, terroirgeprägter Chablis mit viel Raffinesse. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 23,90 (ab Dezember 2026 Fr. 26,50)



Mehr Informationen zur
Domaine Clotilde Davenne.