



Chablis (Burgund): Domaine Clotilde Davenne

1
Blick auf einen Rebberg von Clotilde Davenne.

Chablis liegt nicht allzu weit von der Champagne entfernt im nördlichen Teil der Region Burgund und ist weltweit berühmt für seine einzigartigen mineralischen, beinahe «salzigen» Chardonnays. Sie passen wie kaum ein anderer Wein zu *fruits de mer*. Im Gegensatz zu den Sommermonaten ist es in dieser Region im Dezember fast gespenstisch ruhig. Wir nutzen den beschaulichen Monat deshalb für einen Besuch bei Clotilde Davenne, wo wir gemeinsam mit ihr und ihrem ebenfalls auf der Domaine tätigen Sohn Arnaud das gesamte Sortiment verkosten. Clotilde ist eine energiegeladene, beeindruckende Persönlichkeit. Gleich bei unserer Ankunft informiert sie uns freudig über die Vorbereitungen für die Festlichkeiten zum 20jährigen Bestehen ihres Weinguts im Jahr 2025. Ebenso begeistert erzählt sie uns von ihrer Mitgliedschaft im Verband der Aligoté-Produzenten «Les Aligoteurs», der das Ziel verfolgt, junge und talentierte Winzer bei der Herstellung von Aligoté höchster Qualität zu fördern. Wir können diesem oft etwas säurebetonten, eher schlichten Weisswein durchaus interessante Noten abgewinnen; trotzdem gilt der Fokus unseres Besuches dem Chablis, namentlich dem Jahrgang 2023.

Wie schon der Vorgängerjahrgang besticht auch der 2023er durch seine mineralisch-trockene, leicht salzig schmeckende Struktur, die Fischspeisen und Meeresfrüchte auf einzigartige Weise begleitet. Wir kennen nur wenige Betriebe, welche die authentischen und ausdrucksstarken Chablis-Weine so perfekt auf die Flasche ziehen



2
Chablis von Davenne: Ein vorzüglicher Essensbegleiter.

3
Dezember 2024: Besuch bei Clotilde Davenne und ihrem Mann Sylvain.



wie Clotilde – und dies zu immer noch anständigen Preisen. Das hat ihr in der Weinszene hohe Anerkennung eingebracht. Darauf angesprochen führt sie aus: «Ich habe es mir zur Aufgabe gemacht, die besonderen Eigenschaften unseres Klimas und der Böden einzufangen und durch eine naturnahe Bewirtschaftung sowie minimale Eingriffe im Keller optimal zur Geltung zu bringen.» Das gelingt ihr ausgesprochen gut!

Beim Abendessen im Restaurant «À la maison» in Auxerre dürfen wir aufs schönste miterleben, wie wunderbar ihre Weine mit Fisch- und traditionellen Burgundergerichten wie «Œufs en meurette» oder «Jambon persillé» harmonieren. Mit von der Partie ist auch Clotildes Ehemann Sylvain, der, wie sie betont, «mein wichtigster Mitarbeiter ist und nun seit fast einem Jahrzehnt in meinen inzwischen auf 30 Hektar angewachsenen Rebbergen eine perfekte Arbeit leistet.»



Chablis (weiss, trocken) 2023
Clotilde Davenne, Burgund
100% Chardonnay

Helles Strohgelb; sehr frisches und lebendiges Bouquet; zart abgestufte Aromen von reifer Frucht und einer subtilen tiefgründigen Note; mineralisch und fein am Gaumen, herrlich trocken; ein erstklassiger und äusserst raffinierter Chablis. Genussbereit ab sofort, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 22.90 (ab Juli 2025 Fr. 25.90)



Mehr Informationen zur
Domaine Clotilde Davenne.