

Wein-Brief vom 8. - 14. September 2025

INFO:

ab Montag ist WEIN-KERN auch wieder über die **Autobahn 544** und den **Europaplatz** zu erreichen. Die neue Brücke auf der **A 544** ist fertig und die Strecke endlich wieder befahrbar!

Guten Tag alle zusammen!

Die nächsten **Wein-Briefe** und **Weinproben** haben ein gemeinsames Thema: **Burgund**. Im Laufe des Jahres sind von dort einige neue Weine angekommen. Jetzt ist es Herbst geworden, und das scheint mir die ideale Zeit, darüber zu berichten und die Weine zum Verkosten anzubieten. Deshalb folgen jetzt vier **WEINPROBEN** mit dem Thema **BURGUND** mit jeweils sechs Weinen und eine fünfte mit dem Thema **Beaujolais + Jura**. Dazwischen, vor dem Nationalfeiertag, verkosten wir Weine aus Italien. Dazu allen gibt es jeweils ein **PROBIERPAKET**.

Also, auf geht's!

WEISSWEINE aus BURGUND

In dieser Woche stellen wir junge Weine aus **CHABLIS** von **OUDIN** in die <u>WEINPROBE</u> und zusätzlich je einen Wein von **PAVELOT** und **CHARDIGNY**. Es gibt auch ein **PROBIERPAKET** mit diesen Weinen.

WEIN-KERN



WEINPROBE der Woche:

Donnerstag, den 11., und Freitag, den 12. September, jeweils von 14 bis 19 Uhr:

CHABLIS von OUDIN + etwas mehr.

Die Weine aus **Chablis** sind ihrer Lage weit im Norden und der kargen, kalkreichen Böden wegen schlank, frisch, lebendig, klar und reintönig. Diese Finesse erhalten **Nathalie** und **Isabelle Oudin**, indem sie ihre Weine konsequent im Edelstahl ausbauen. Die **Côte de Beaune** und das **Mâconnais** liegen in deutlich wärmeren Klimazonen, auch hier wachsen die Weine auf einem Kalksteinsockel, aber die Böden sind nicht gar so karg. Deshalb geraten die Weine in diesen Regionen gehaltvoller - und vertragen sehr gut oder benötigen sogar den Ausbau in Holzfässern. Die jungen Weine von **Hugues Pavelot** und den **Chardigny-Brüdern** zeigen das sehr gut. Sie ergänzen unsere Verkostung.



OUDIN, Chichée / Burgund-Chablis

2022 Chablis	22,70	
2022 Chablis 'Les Serres'	26,50	
2023 Chablis 1er Cru Vaugiraut	39,00	
2023 Chablis 1er Cru Vaucoupins	43,00	

Die Wetterkatastrophen der letzten Jahre haben **Nathalie** und **Isabelle Oudin** übelst mitgespielt. 2016 war es ein lang anhaltender Frost, der ihnen fast die gesamte Ernte vernichtet hat. Später Frost, Hagel und vor allem Kälte und Nässe übers Jahr hatten zur Folge, daß die Erträge in 2021 sehr klein waren. Besonders katastrophal war allerdings 2024: zweimal Frost, häufiger Hagel und fast ständiger Regen, der nicht zu bewältigenden Pilzdruck mit sich brachte. Die biologischen Mittel reichten nicht aus, dennoch haben sich Nathalie und Isabelle entschieden, keine konventionellen Mittel einzusetzen, sondern weiter biologisch zu arbeiten. Nathalie sagt, daß die meisten Bio-Weingüter in Chablis, die in 2024 ihren Weg verließen und konventionelle Mittel eingesetzt haben, doch immerhin eine Drittel-Ernte eingebracht hätten. Nathalie und Isabelle dagegen haben nur wenig mehr als 5 % (!!) einer Normalernte einfahren können....

Die Arbeitsweise der Oudin-Schwestern ist einfach: die Weine gären spontan, sie reifen in Edelstahltanks, es wird ihnen nichts zugesetzt außer einer minimalen Dosis Schwefel bei der Abfüllung. 'Les Serres' wird erst nach zwei Jahren abgefüllt. In der ersten Zeit wird die Hefe regelmäßig aufgerührt, dann ruht der Wein seiner Vollendung entgegen. Die anderen Weine reifen ein Jahr im Weingut.

Die beiden Premiers Crus befinden sich auf den gegenüberliegenden Seiten des Serein: auf der rechten Seite steht der Vaucoupins auf Kalkmergel, es ist ein kraftvoller und saftiger Wein. Den Vaugiraut finden wir auf "la rive gauche" auf der Bodenformation portlandien, besonders hart und sehr feinporig. Das gibt dem Wein Eleganz und Finesse. Tiefe und eine wunderbare, kristallklare Frucht haben alle Oudin-Weine.

WEIN-KERN



Ein alter Chardonnay-Rebstock in Les Serres von Nathalie und Isabelle Oudin. Man erkennt gut, wie steinig der Boden ist



PAVELOT, Savigny-lès-Beaune / Burgund-Côte de Beaune

2023 Savigny-lès-Beaune Blanc

33,50

Nicht etwa, daß 2023 ein einfacher Jahrgang war mit seinem unstabilen Sommerwetter, aber **Hugues Pavelot** profitierte wie die anderen Winzer von dem doch noch einsetzenden warmen Sommer Ende August und dem folgenden "goldenen Herbst". Seine **Chardonnay-**Trauben waren kerngesund und konnten perfekt ausreifen. Der Wein ist noch jung, aber ein wunderbarer Charmeur!

Der weiße **Savigny-lès-Beaune** der Domaine entstammt zwei verschiedenen Rebgrundstücken, zusammen immerhin ein knapper Hektar. Eine Parzelle liegt am Hangfuß nach Beaune hin, die andere am oberen Ende des Savigny-Tales. Die Reben sind zwischen 5 und 65 Jahre alt. Der Wein vergor spontan in Barriques, in denen er auch ein Jahr lang reifte. 20% der Fässer waren neu. Es ist ein eleganter Wein mit feinen Noten reifer gelber Früchte.



Blick über den Talausgang von Savigny-lès-Beaune. Hinten rechts liegt der Corton-Hügel, vorne rechts wachsen Chardonnay-Reben von Hugues Pavelot.

WEIN-KERN

CHARDIGNY, Leynes / Burgund-Mâconnais

2022 Saint-Véran Les Cornillaux

21,50

Die drei **Chardigny**-Brüder besitzen Rebland im **Mâconnais** und im **Beaujolais**. Die Grenze ist hier fließend. Mehr darüber lesen Sie bitte in unserer Online-Weinliste.

Saint-Véran ist eine Appellation im Mâconnais. Auch hier gedeiht Chardonnay. Les Cornillaux befindet sich am Westabhang des 417 m-Hügels Le Bois de Fée. Auf dem Kalkfels im Untergrund liegt mergeliger Boden auf, der reichlich mit cailloux durchsetzt ist. Das sind die Steine, die zerborsten aus dem Untergrund aufsteigen. Der Wein wurde spontan vergoren und für ein Jahr in einem Mix von Fässern ausgebaut, er reift nämlich auf der Feinhefe teils in 600-l-Tonneaux, teils in Barriques, außerdem zu einem kleinen Teil im Edelstahl. Er ist schlank und elegant, das Holz hervorragend integriert, die typische Kraft der Weine aus dem Mâconnais gut in der Mineralität verpackt, und die Frucht zeigt schöne Aromen von weißen Früchten wie Pfirsich und Birne.



Blick aus dem Saint-Véran Les Cornillaux über das Dorf Leynes.

Bitte lesen Sie mehr über die Weingüter in unserer Online-Weinliste auf den Seiten 34 - 36 und 41 - 42.

Wie immer sind Sie und Ihre Freunde herzlich zur Weinprobe eingeladen. Die Proben sind weiterhin gratis und eine Anmeldung nicht erforderlich.

Die Probierliste finden Sie wie gewohnt auf der letzten Seite.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de



PROBIERPAKET:

Für diejenigen, die die Weine gerne zu Hause verkosten möchten, gibt es das

<u>PROBIERPAKET Burgund 1.</u> Es beinhaltet je 1 Flasche dieser 6 Weine und kostet 186 Euro (bundesweit versandkostenfreie Lieferung):

Oudin 2022 Chablis

Oudin 2022 Chablis 'Les Serres'

Oudin 2023 Chablis 1er Cru Vaugiraut
Oudin 2023 Chablis 1er Cru Vaucoupins
Pavelot 2023 Savigny-lès-Beaune Blanc
Chardigny 2022 Saint-Véran Les Cornillaux

Herzliche Grüße, Ihr



PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf <u>www.wein-kern.de</u>, und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.



WEINPROBE 11. + 12. SEPTEMBER 2025

Domaine **OUDIN** Chichée / Burgund-Chablis

2022 Chablis	22,70
2022 Chablis 'Les Serres'	26,50
2023 Chablis 1er Cru Vaugiraut	39,00
2023 Chablis 1er Cru Vaucoupins	43,00
Domaine PAVELOT Savigny-lès-Beaune / Burgund-Côte de Beaune 2023 Savigny-lès-Beaune Blanc	33,50
Domaine CHARDIGNY Leynes / Burgund-Mâconnais	
2022 Saint-Véran Les Cornillaux	21,50