

Cabernet Sauvignon

C

CABERNET SAUVIGNON



Die bedeutendste Rebsorte für großen → **Bordeaux** ist inzwischen andernorts weitaus verbreiteter: Den 24000 Hektar ihrer Heimat stehen 125000 Hektar in anderen Regionen der Welt gegenüber. Die spät reifende Sorte produziert kleine Beeren mit dicker Schale, aus denen sich Weine mit sehr viel → **Extrakt** und guter Alterungsfähigkeit gewinnen lassen. Charakteristisch ist ihr Cassis-Aroma. Während Cabernet Sauvignon in Bordeaux nirgends → **sortenrein** verwendet wird, wurden vor allem in der → **Neuen Welt** sortenreine, mit ihrer → **Frucht** und den Aromen des → **Barrique** wuchernde Weine populär. Gentests haben ergeben, dass Cabernet Sauvignon eine Kreuzung aus → **Cabernet franc** und → **Sauvignon blanc** ist. Es scheint sich dabei um eine Zufallskreuzung aus dem 18. Jahrhundert zu handeln.

Chablis prestigereicher Weißwein aus dem Norden → **Burgunds**, 3 000 Hektar. Einzige Sorte ist → **Chardonnay**. Den → **Muschelkalk**-Böden verdankt der Chablis seine → **Mineralität**, dem nördlichen → **Klima** seine erfrischende → **Säure**. → **Frost** gefährdet immer wieder die Weinberge – seinetwegen war die Rebfläche anfangs der sechziger Jahre auf 500 Hektar geschrumpft. Chablis wird in vier Qualitätsstufen erzeugt: Die besten sieben → **Einzellagen** sind als → **Grands crus** eingestuft (97 Hektar). Die Fläche der → **Premiers crus** wurde in den letzten 20 Jahren von 550 auf 750 Hektar ausgeweitet – entsprechend stark sind die qualitativen Schwankungen. Ähnliches gilt für unklassifizierte Weine der → **AOC Chablis**. »Petit Chablis«, ein beliebter Karaffenwein, ist beinahe verschwunden: Die einst für ihn vorgesehenen Lagen wurden zur Produktion von teureren Typen freigegeben.

Champagne durch den Ruf ihrer gleichnamigen → **Schaumweine** weltberühmte Weinbauregion, 28 500 Hektar. Die Champagne kultiviert → **Pinot noir**, → **Chardonnay** und Pinot Meunier (→ **Schwarzriesling**). Es gibt weißen und roséfarbenen, trotz der Dominanz roter Trauben aber keinen roten Champagner: Die dunkelfarbigen Trauben gelangen unmittelbar nach der Lese auf die → **Presse**, sodass der Most dieser Sorten keinerlei Farbe aus den Schalen der Beeren annehmen kann (→ **Rotweinabereitung**). So entstehen delikate Grundweine für die als »Blanc de Noirs« bezeichneten Champagner. »Blanc de Blancs« heißen Weine, die ausschließlich aus Chardonnay bereitet wurden. → **Rosé**-Champagner entstehen als → **Cuvées** weißer und roter Weine, durch eine kurze Maischegärung oder im → **Saigné**-Verfahren. Der Champagner verdankt seinen Ruhm vor allem dem Veredlungsprozess der → **Flaschengärung**. Das feine Spiel der → **Kohlensäure** ergänzt und unterstreicht die → **Mineralität** der Weine. Die besten Böden, die → **Kalk** und → **Kreide** enthalten, wurden

Chardonnay

C

CHARDONNAY



Die großen Weißweine → **Burgunds** haben diese → **Rebsorte** berühmt gemacht: Ihre spannungsgeladene Harmonie, die dem Säurenerv Fülle entgegensetzt und dem Schmelz → **Mineralität**, hat zu einem Boom geführt. Heute wächst die Sorte auf 100000 Hektar weltweit. Der Wein des Chardonnay entwickelt häufig Blüten-Aromen – und bietet so eine dankbare Grundlage für liebliche Vanille- oder Karamell-Noten, wie sie durch die Verwendung von → **Barriques** hinzukommen. Vor allem die Weine aus der → **Neuen Welt** spielen diese Vorzüge mit technischer Perfektion aus. Die Beliebtheit der Sorte hat jedoch auch eine Kehrseite: Billiger, in schlechten Böden angebauter und mit zu hohem → **Ertrag** gelesener Chardonnay kann so nichtssagend sein, dass außer dem Namen auf dem → **Etikett** kaum etwas an die Rebsorte erinnert.

in einer → **Klassifikation** in 17 → **Grands crus** und 38 → **Premiers crus** unterteilt – klassifiziert wurden dabei nicht einzelne Weinberge, sondern ganze Gemeinden.

Chaptalisieren Form der → **Anreicherung**. Der Chemiker Jean-Antoine Chaptal (1756–1832) empfahl 1807 in seinem Lehrbuch »L'art de faire le vin«, → **Most** zu zuckern, um den Alkoholgehalt des Weins zu erhöhen.

Chardonnay → linke Seite

Chasselas weiße Tafeltraube, die in der → **Schweiz**, im → **Elsass** und in → **Baden** (dort unter der Bezeichnung »Gutedel«) zur Weinbereitung genutzt wird. Die meisten Chasselas reichen nicht über das Niveau einfacher Tischweine hinaus. Am bekanntesten sind der schwere → **Fendant** aus dem → **Wallis** und der leichte, spritzige Weißwein aus → **Neuchâtel**. Einzig in den beiden → **Grands crus** Dézaley und Calamin am Genfer See entstehen ambitionierte, im Alter zu großem Reichtum reife Weine.

Château »Schloss«, beliebtes Element auf französischsprachigen → **Etiketten**. In Frankreich verpflichtet seine Erwähnung nicht dazu, dass → **Kelterung** und → **Ausbau** des betreffenden Weins wirklich in einem Schlosskeller stattfinden. Der Wein muss nicht einmal beim Erzeuger abgefüllt worden sein. Nur wenn auf der Flasche steht »mis en bouteille au château«, handelt es sich auf jeden Fall um eine → **Erzeugerabfüllung**. Château-Namen sind häufig Phantasiebezeichnungen: Ein Winzer kann verschiedene Weine aus seiner Produktion (oder sogar denselben!) unter unterschiedlichen Château-Namen verkaufen. Prestigereiche Produzenten, beispielsweise die → **klassifizierten** Güter in → **Bordeaux**, verfügen jedoch meist wirklich über ein Schloss oder Herrschaftsgebäude.