

Die Gazette

Der „Domaine Geoffroy“



In dieser Nummer :

Weinlese 2000

Der Wein des Monats : 1er Cru BEAUROY 99

Website des Weinguts

Regionale Nachrichten

Die Presse berichtet davon

Edito :

*Ansicht eines Mannes
von Erfahrung*

Die klimatischen Bedingungen im Frühling und vor allem das Nicht-Vorkommen eines klimatischen oder phytosanitären Unfalls läßt uns denken, daß unser Weinberg in der Lage wird, am besten zu produzieren. Das Volumen dieses Jahres wird merklich dem Volumen des Jahres 1999 gleichen. Außer dem kann man sagen, daß die 2000-Lese eine Lese von Qualität wird, denn die in Bottiche eingeführte Weintrauben bieten einen hervorragenden sanitären Zustand und eine sehr gute Reife, die derjenige dem 1990- oder 1992-Jahresgang ähneln könnte.

Alain Geoffroy

Medaillen 2000

GOLD-MEDAILLE :

Chablis 1er Cru Beauroy 99

Beim Concours des Caves Particulieres

Chablis 1er Cru Valignieu 98

Beim Concours Général Agricole Paris

SILBER-MEDAILLE :

Chablis Domaine le Verger 98

Beim China Wine & Spirits Competition

BRONZE-MEDAILLE :

Chablis 1er Cru Beauroy 98

Beim International Wine Challenge

2000

BELOHNUNG :

Chablis Domaine le Verger 98

Beim International Wine Challenge

2000

Anfang der Weinlese 2000 ...

Wie jedes Jahr ist jetzt die Weinlesezeit angekommen, es ist ein entscheidender Zeitraum in unserer Tätigkeit. Am Montag, dem 25. September hat die Lese der Weintrauben angefangen. Diese letzten Weinlesetage sind unter einer schönen Sonne abgelaufen, die Traubenbeeren sind recht reif

und das Zucker-Säure-Gleichgewicht ist besser als dasjenige der vorigen Weinlese. Unser Team besteht aus 20 Weinlesern, die sich bemühen, die Weintrauben auf den steilsten Parzellen abzupflücken und die Trauben auf den anderen Parzellen werden mit der

Maschine gelesen. Wir schätzen die Weinlesedauer auf 10 Arbeitstage. Was den sanitären Zustand der Weinrebe betrifft, ist sie vollkommen, ohne eine einzige Fäulnisspur. Wir hoffen darauf, daß das Wetter noch während einiger Tage heiter bleiben wird, so daß wir auf diese Weise diese Arbeit fortsetzen können. Ein sehr schöner Jahresgang meldet sich an...!

Der Wein des Monats: Chablis 1er Cru Beauroy 99

Das Chablis Premier cru Beauroy 1999 wird diesen Monat geehrt, es befindet sich im Moment in einer Phase, in der die Aromas sich völlig entfalten, nämlich mit einem richtigen mineralischen Gepräge, das den Fruchtgeschmack und die feinen vegetabilen Noten hervorhebt.

Unser Chablis 1er cru Beauroy 1999 hat eine von der Sonne strahlende Nase, einen weiten und runden Mund, der eine schöne Zukunft ankündigen läßt.

Es handelt sich um einen

Wein, den man allen Feinschmeckern raten kann, die ohne Zweifel seine Reichhaltigkeit schätzen können werden.

Heute wird es mit Freude zu dem Aperitif gekostet und morgen mit dem größten Vergnügen in Begleitung eines mit Fisch oder mit reifem Käse zubereiteten Gericht.

Dieser Wein wird Ihnen während der nächsten zehn Jahre Freude bereiten.

Website

Wir freuen uns, Ihnen das Zur-Welt-Kommen unserer Website seit dem ersten September 2000 anzukündigen. Deren Realisierung war etwas schwierig aber das Ergebnis ist eher befriedigend. Darum laden wir Sie ein, uns zu besuchen und Ihre Eindrücke über unseren Letztgeborenen mitzuteilen:

chablis-geoffroy.com

Regionale Nachrichten

Am nächsten 25. und 26. November wird La Fête des Vins du Chablisien stattfinden. Diese Veranstaltung läuft jedes Jahr binnen zwei Tage ab und ist für das Publikum der Anlaß, die alten Weine am ersten Tag und die neuen Weine am nächsten Tag zu kosten.

Wir werden bei dieser Veranstaltung anwesend sein und wir laden Sie nachdrücklich ein, diese örtliche Tradition mit uns zu teilen. Es wird für die Liebhaber und Fachleute der Anlaß sein, unsere Chablis-Weine und unseren schönen Weinberg zu entdecken.

Die Presse berichtet davon ..

Bei den letzten, vom Magazin DECANTER organisierten Weinproben wurde unser Chablis 1er cru BEAUROY 1998 - *highly Recommended* ****.

Decanter-Artikel August 2000 : "Ripe pineapple aromas. Rich, intense palate, with superb charm to the acidity."