



## Verflucht steil!

Seit sehr vielen Generationen schuftet ein Boulay in den Steillagen des Dorfs Chavignol, wie etwa den „verfluchten Hügeln“ oder *Monts Damn s* auf Französisch. Fluch und Segen zugleich, denn die harte Arbeit wird mit besonders mineralischen, tiefgründigen Weinen belohnt. Die Familie Boulay ist seit 1380 in Chavignol ansässig. Dort, wo auch der berühmte Ziegenkäse herkommt, f llen sie seit den 1950er Jahren selbst ab, eine Seltenheit. Dass sie die vielleicht langlebigsten Sancerres machen, ist ergo bestens belegt! Wer Kitsch-Sauvignon mit vordergründiger Frucht sucht, ist hier falsch. Vergoren wird spontan, gefolgt von langen Lagerzeiten auf der Hefe, teils im Stahltank, meist in gebrauchten *Demi-Muids* (500-Liter Fässern). Den Weinen fehlt es dennoch nicht an Sancerre-Typizität - im Gegenteil: es ist wohl die echte, ursprüngliche Expression dieser grossen Referenz aus dem Loiretal.

## Terroir



### Sancerre, FR

Chavignol, der inoffizielle Grand Cru des Sancerrois. Kalkmergel aus dem Kimmeridgium (*Terres Blanches*), auf 250 bis 350 Metern, in süd - s dwestexponierten Lagen. K hles Kontinentalklima mit grossen Temperatur Unterschieden zwischen Tag und Nacht.

## Sorten

### Sauvignon Blanc



## Facts & Figures



- \* Seit 1380 in Chavignol
- \* Erzeugerabf llungen seit 1950!
- \* 13ha
- \* Berühmte Steillagen in Chavignol
- \* *Terres Blanches*
- \* Grosses Alterungspotential
- \* Der klassische, echte Sancerre Stil



## Auszug aus dem Portfolio



### Clos Beaujeu

Monopollage, am östlichen Rand des Dorfs, reich an fossilem Kimmeridge, sehr alten Reben. Mindestens 12 Monate auf der Hefe in gebrauchten Fässern. Steht für Kraft, Dichte und Mineralität und viel Textur, guter Sparring-Partner für grosse K che.

### Les Monts Damn s

Reine S dlage, gefürchtet steil, direkt oberhalb des Dorfs. Steht für maximale Spannung und Mineralität. Helle Früchte und Zitrusnoten, langer, salziger Abgang.

