

☆☆☆☆☆ Chat Sauvage

Kontakt

Hohlweg 23, 65366
Geisenheim-Johannisberg
Tel. 06722-9372586
<https://chat-sauvage.de/>
pinot@chat-sauvage.de

Besuchszeiten

Do.-So. 12-17 Uhr
und nach Vereinbarung

Inhaber

Günter Schulz/Verena Schöttle

Betriebsleiter

Verena Schöttle

Kellermeister

Verena Schöttle

Außenbetrieb

Verena Schöttle

Rebfläche

8 Hektar


Produktion

25.000 Flaschen

Das Weinbauprojekt Chat Sauvage („wilde Katze“) wurde vom Hamburger Unternehmer Günter Schulz ins Leben gerufen und wird heute von Verena Schöttle geleitet, einer jungen Önologin, die zuvor schon den Außenbetrieb leitete und nun die Nachfolge von Michael Städter angetreten hat. Im Jahr 2000 beschloss Günter Schulz seinen eigenen Wein zu produzieren, 2001 wurde aus zugekauften Spätburgundertrauben der erste Wein vinifiziert, gleichzeitig wurden eigene Weinberge gekauft, zwischen Winkel und Lorch. Günter Schulz versteigerte bei Christies einen Großteil seiner Burgunder-Sammlung, mit dem Erlös wurde ein Kellerneubau samt Vinothek inmitten der Weinberge in Johannisberg errichtet, der 2010 bezogen wurde. Die Weinberge liegen im Assmannshäuser Höllenberg, im Rüdesheimer Drachenstein, im Lorcher Kapellenberg sowie im Lorcher Schlossberg und in der Johannisberger Hölle, aber auch im Dachsberg in Winkel und im Assmannshäuser Frankenthal. Im Rüdesheimer Berg Roseneck wurde ein vorher mit Riesling bestockter Weinberg mit Chardonnay neu bepflanzt, im Lorcher Bodental-Steinberg kam ein halber Hektar hinzu, eine Steillage, die mit Spätburgunder bepflanzt wurde. Zwei Drittel der Weinberge befinden sich in Steillagen. Chat Sauvage erinnert eher an ein Gut in Burgund als im Rheingau, denn man konzentriert sich ganz auf Spätburgunder, der vier Fünftel der Rebfläche einnimmt, sowie Chardonnay. Der erste Chardonnay wurde 2006 im Winkeler Dachsberg angepflanzt, später kam Chardonnay im Rüdesheimer Berg Roseneck hinzu. Der Spitzen-Chardonnay „Clos de Schulz“ stammt aus dem Winkeler Dachsberg. Die Weine werden achtzehn Monate in französischen Barriques ausgebaut und ohne Filtration abgefüllt.

Kollektion

Der kühle Jahrgang 2021 steht den Rotweinen von Chat Sauvage bestens, da die auf Intensität und Extraktion basierende Stilistik des Weinguts sehr gut zur moderaten Reife und Säure des Jahrgangs passt. Das zeigt schon der Lorcher Ortswein, der mit 13,5 Volumenprozent einen ganzen Prozentpunkt weniger Alkohol aufweist als der 2020er. Er zeigt dichte, dunkle Frucht, dezent rauchige Noten, etwas Bleistiftmine und hellen Tabak, besitzt aber auch eine lebendige Säure. Der Wein aus der Johannisberger Hölle ist weniger rauchig und fordernd, dafür aber wunderbar duftig, elegant und harmonisch, zeigt Holunderbeeren, schwarze Johannisbeeren und junges Holz. Der Drachenstein-Pinot Noir ist herrlich kräutrig, zeigt etwas Borretsch, rote Johannisbeeren, Limette und Sauerkirsche; der Wein besitzt Kraft, Druck und Intensität, ist aber von Säure balanciert, ist schon jung zugänglich. Der Wein aus dem Lorcher Kapellenberg weist ebenfalls die Eleganz auf, die schon im Ortswein zu finden ist. Er zeigt im Bouquet steinige Würze, Tabak

und Brombeeren. Am Gaumen braucht er viel Luft, offenbart dann aber eine komplexe Struktur, besitzt Grip, Druck, Konzentration und Komplexität. Luft braucht auch der Pinot Noir vom Lorcher Schlossberg, der am Anfang sehr verschlossen wirkt, sich mit der Zeit aber als einer der spannendsten Chat-Sauvage-Weine der vergangenen Jahre herausstellt. Er ist ausgereift, kompakt, herrlich kraftvoll, ist dabei nie zu üppig oder zu angestrengt, aromatisch zeigen sich Noten von hellrotem Steinobst sowie rote Johannisbeere, Sanddorn und dezent Holunderbeeren, heller Tabak und Bleistiftmine – ein fordernder und sehr komplexer Wein. Der Pinot Noir Le Schulz ist klassischer und harmonischer, weniger rauchig, aber ebenso kraftvoll, komplex und tief, mit betörender Beerenfrucht und tollem Tannin-Säure-Spiel. Der Pinot Noir Rosé-Sekt ist fruchtbetont, saftig und klar, zeigt knackige rote Beerenfrucht und recht wenig Hefeeinfluss, ist aber sehr harmonisch. So stark wie lange nicht mehr sind in diesem Jahr auch die Weißweine, die beiden Chardonnay aus dem Jahrgang 2022. Der Guts-Chardonnay übertrifft das allgemeine Gutswein-Niveau des Rheingau um ein Vielfaches, ist sehr kraftvoll, komplex, harmonisch und lang, mit perfekt eingebundenem Holz, reintoniger Gelbfrucht und feiner, steiniger Würze. Der Clos de Schulz Chardonnay gehört in diesem Jahr wieder zu den besten Weinen des Rheingaus. Er zeigt Aromen von Pfeifentabak, Vanille, Karamell und gelben Früchten, ist sehr cremig, druckvoll, lang und füllig. Dass Chat Sauvage-Weine exzellent reifen, zeigen der 2013er Drachenstein und der 2014er Höllenberg, die beide noch lange nicht am Ende ihrer Entwicklung sind. Eine der bislang stärksten Chat Sauvage-Kollektionen! 

Weinbewertung

- 88** 2019 Pinot Noir Rosé Sekt brut | 12,5%/23,-€
- 89** 2022 Chardonnay Rheingau | 13,5%/25,-€
- 91** 2022 Chardonnay „Clos de Schulz“ | 13,5%/45,-€
- 89** 2021 Pinot Noir Lorch | 13,5%/32,-€
- 92** 2021 Pinot Noir Johannisberg Hölle | 13,5%/55,-€
- 93** 2021 Pinot Noir Lorch Kapellenberg | 13,5%/50,-€
- 94** 2021 Pinot Noir Lorch Schlossberg | 13,5%/120,-€
- 92** 2014 Pinot Noir trocken Assmannshausen Höllenberg | 14%
- 92** 2013 Pinot Noir trocken Rüdesheim Drachenstein | 14%
- 91** 2021 Pinot Noir Rüdesheim Drachenstein | 13,5%/60,-€
- 93** 2021 Pinot Noir „Le Schulz“ | 13,5%/120,-€



Verena Schöttle

Lagen

Dachsberg (Winkel)
Hölle (Johannisberg)
Drachenstein (Rüdesheim)
Höllenberg
(Assmannshausen)
Frankenthal
(Assmannshausen)
Kapellenberg (Lorch)
Schlossberg (Lorch)

Rebsorten

Spätburgunder (80 %)
Chardonnay (20 %)

Chat Sauvage

Pinot Noir
Rüdesheim Drachenstein