Martel.
Wein geniessen.

Chablis 2022

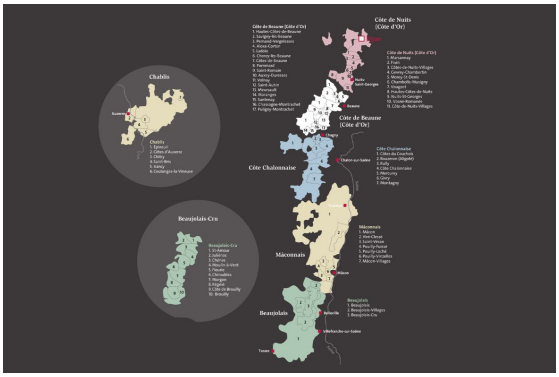
Vau de Vey 1er Cru AOC, La Grande Chaume
Domaine Jérémy Arnaud

- Chardonnay
- 2022
- Burgund
- Chablis
- naturnah
- 12.50 % Vol.
- Domaine Jérémy Arnaud

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Chablis

Winzerportrait Domaine Jérémy Arnaud



Jérémy Arnaud, Winzer

Weingut

6 ha

Besitz: Jérémy Arnaud
Gutsleitung: Jérémy Arnaud
Weinbereitung: Jérémy Arnaud

Weiss: Chardonnay
Rot: Pinot Noir

Kalk

Nur bei Martel erhältlich

Anbau

naturnah

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Jérémy Arnaud gehört zu den spannendsten jungen Projekten in Chablis. Für uns ist er eine Entdeckung mit viel Potenzial und klarer Ambition. Hier entsteht Schritt für Schritt ein Betrieb, der das Ziel hat, sich in der Spitze der Region zu etablieren. Noch jung, aber mit bemerkenswerter Ernsthaftigkeit und klarem Fokus.

Einzigartig

Das Besondere an Jérémy Arnaud ist die kompromisslose Konzentration auf den Rebberg. Alles beginnt dort. Sein Anspruch ist Perfektion in der Parzelle. Er arbeitet nicht dogmatisch biologisch, sondern pragmatisch. Entscheidend ist für ihn, was der Qualität dient. Handlese, Verzicht auf Herbizide, hohe Pflanzdichten und intensive Pflege prägen seinen Ansatz. '„Mon plaisir c’est de faire du vin.“ Diese Haltung ist keine Pose. Sie erklärt die Energie, mit der er seine Lagen eigenständig übernimmt und weiterentwickelt.

Überblick

Der Betrieb sitzt in Villiers, einem kleinen Dorf im Chablisien, geprägt von kimmeridgischen Böden mit ihrem charakteristischen Wechsel aus Kalk und Mergel. Die Familie bewirtschaftet rund 15 Hektar. Lange wurden die Trauben an eine Kooperative geliefert. 2017 vinifizierte Jérémy Arnaud erstmals eigenständig eine kleine Parzelle. Seither baut er das Projekt kontinuierlich aus. Der vollständige Ausstieg aus der Kooperative erfolgte mit dem Jahrgang 2024. Seine Ausbildung absolvierte er in Beaune, Dijon und Montpellier. Praktische Erfahrung sammelte er unter anderem bei renommierten Betrieben im Burgund und im Bordelais. Im Keller arbeitet er mit Spontangärung, langen Hefelagerzeiten und minimalem Schwefeleinsatz. Der Ausbau erfolgt je nach Lage in Stahl, Holz oder Beton. Holz ist bewusst eingesetzt und unterstützt die Struktur, ohne die Herkunft zu überdecken. Die Weine werden unfiltriert gefüllt. Stilistisch entstehen klare, saubere Chablis mit spürbarer Dichte und Schmelz. Konzentration ist Teil des Konzepts, ohne die typische Frische und Mineralität der Region zu verlieren.

Emotionen

Wir schätzen die Ernsthaftigkeit und den Arbeitswillen dieses jungen Winzers. Hier geht es nicht um schnelle Effekte, sondern um Substanz. Die Weine zeigen Energie, Spannung und Entwicklungspotenzial. Das Projekt wächst dynamisch und mit klarer Richtung.

«Jérémy arbeitet sich immer näher an die ganz grossen Chablis.»

—— Martel über Jérémy Arnaud

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen