

## Domaine D'Heilly & Huberdeau

Frankreich, Burgund, Côte Chalonnaise

Pinot als Charmeur. Martine und Pierre d'Heilly-Huberdeau gehören zu den echten Pionieren des biologischen Weinbaus in Frankreich. Seit der Gründung des Betriebs 1978 bauen sie biologisch an, seit 1983 sind sie zertifiziert, zuerst von Nature&Progrès, heute beim Anbauverband Biobourgogne. Ihr Sohn Lucas unterstützt die Eltern im Betrieb seit 2020. Die Weinberge liegen zusammenhängend in südwestlicher Ausrichtung 300-400m über dem Meer am Fuß des Mont Avril. Biodiversität ist für die Familie eine Herzensangelegenheit. Sie haben auf ihrem Betrieb mehr als 50 kleine Vogelschutzbiotopie eingerichtet und die ganze Betriebsfläche ist als Vogelschutzgebiet klassifiziert. Die Rebflächen (insgesamt 5ha) sind immer begrünt, wenn es die klimatischen Verhältnisse zulassen. Pinot Noir und Chardonnay von den hier typischen Kalk-Lehmböden sind Basis der Stillweine. Für die feinen Crémants werden auch Gamay und Aligoté verwendet. Die typisch burgundische niedrige Erziehungsform erfordert viel anstrengende Handarbeit. Geerntet wird immer von Hand und Zitat: „Mit guter Laune“. Viel gute Stimmung verbreiten auch die Weine dieses kleinen Weinguts. Die Rotweine sind seidig und elegant, die Crémants elegant und fein.



### Winzer

Familie D'Heilly  
Huberdeau

### Region

Burgund

### Biokontrolle

Biobourgogne / FR-  
BIO-01

### Rebsorten

Pinot Noir, Gamay,  
Aligoté, Chardonnay