de l'Enclos

Petit Chablis AOC

, 750 ml

France,

9910310105

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Taschenkrebs mit Fenchel, Apfel und Schnittlauchöl (Meeresfrüchte)

Wolfsbarsch-Ceviche mit Limette, Fenchel und Koriander (Fisch)

Zucchiniblüten, gefüllt mit Ricotta und Zitronenthymian (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 11.06.2026

Romain und Damien Bouchard sind die Bru?der, die hinter der Neugru?ndung der Domaine de l’Enclos stehen. Sie haben schon fru?h in der elterlichen Domaine gearbeitet und kennen das Chablis im Innersten. Vor einigen Jahren konnte Romain die Domaine de la Grande Chaume u?bernehmen, die er auf biologischen Anbau umgestellt hat. Sie haben diese Domaine mit der elterlichen zusammengefu?hrt und l’Enclos gegru?ndet. Auch hier steht biolo- gisch-organischer Anbau im Mittelpunkt, der seit 2017 durch biodynamische Methoden erga?nzt wird. Mit viel Aufwand wird in den Weinbergen gearbeitet, zu denen einige der Filetstu?cke beru?hmter Cru-Lagen, wie Fourchaume, Blanchot oder Les Clos, geho?ren. Im Keller setzen die beiden auf eine Mischung aus Edelstahl und gebrauchten Holzfa?ssern. Das gibt den Chardonnays die perfekte Balance aus Frische, Kraft und Klarheit, aber auch Struktur und elegante Opulenz. Das Ergebnis sind unglaublich gut zu trinkende Chablis.

Farbe
leuchtendes Zitronengelb

Nase
Bei diesem *Petit Chablis* ist ein jugendlich frischer, kühl und lebendig, einladend und unkompliziert wirkender Chardonnay, der an Zitronen, Limetten, Weiße Johannisbeeren und frisches Gras erinnert. Dazu kommen Anklänge von Zitronenminze und kreidiges Gestein.

Gaumen
Am Gaumen besitzt der *Petit Chablis* eine klare, druckvolle und lebendige, gleichzeitig feine Säure und ebenso eine delikate Cremigkeit. Neben den Kräuternoten, dem Agrumen und den weißen Beeren zeigt sich auch hier eine kreidige Note und eine dezente, mundwässernde Salzigkeit. Ein trinkfreudiger, unkomplizierter Wein für das Hier und Jetzt.