de l'Enclos

Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC

, 750 ml

France,

9910310099

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Yakitori-Spieße mit Koriander-Limequat-Sauce (Geflügel)

Lauch- und Fencheltarte mit Ziegenfrischkäse (vegetarisch)

Kabeljau mit Zitrone, Kapern und Beurre Blanc (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.09.2025

Information zum Wein
Der Wein stammt aus der Lage Mont de Milieu. Die ist nur unweit von den Grands Crus der Appellation entfernt. Der Mont de Milieu wurde 1218 zum ersten Mal als „montmelliant“ erwähnt und später als „mont de milieux“ bezeichnet. Der Name heißt übersetzt so viel wie „Mittelberg“, weil genau in der Mitte der Erhebung die Grenze zwischen dem Herzogtum Burgund und der Champagne lag. Der 1er Cru befindet sich in einer südlichen Ausrichtung. Die Bouchards besitzen hier 0,75 Hektar auf weißem Ton und Kimmeridge-Kalk. Die Reben wurden 1995 gepflanzt und 2016 wegen eines Virus zur Hälfte herausgerissen und neu gepflanzt. Nach der Handlese am 13.09.2023 erfolgte die Spontangärung und der Ausbau über 13 Monate in Fudern. Der Wein wurde am 20.11.24 grob filtriert, auf 73 mg/L geschwefelt und gefüllt.
Farbe
intensives Strohgelb

Nase
Im Gegensatz zum 2022er *Chablis 1er Cru Mont de Milieu* ist beim 2023er Jahrgang kein Holzeinfluss spürbar. Man findet vielmehr eine ganz feine Reduktion, die Hefe ist noch spürbar, ebenso Säure, zestige und zitrische Noten, knackiges Kernobst, Kalk und zerstoßene Austernschalen mit ein wenig jodiger Meeresbrise.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Wein dicht und intensiv, gleichzeitig vibrierend agil und schlank, zunächst mit rundem, dann mit immer festerem Mundgefühl, ein wenig Gerbstoff und einer lebendigen, aber feinen, eleganten Säure. Aromatisch wirkt der *Mont de Milieu* floral duftig, leicht zitrisch und weißfleischig mit einer feinen Salzigkeit im intensiven Finale. Ein gelungener, schlanker, balancierter mit feiner Zestigkeit ausgestatteter Chablis.