de l'Enclos

Chablis Grand Cru Blanchot AOC

, 750 ml

France,

9910310097

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

- Bressehuhn mit Morchelrahm und Spargelspitzen (Geflügel)
- Focaccia-Tarte mit Nüssen, Steinpilzen und Sahne (vegetarisch)
- Kaisergranat mit Safran-Ingwer-Schaum und grünem Spargel (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.04.2025

Der Wein stammt von einer Parzelle von gerade einmal 0,23 Hektar, die vom Vater den Bouchard-Brüder im Jahr 1982 gepflanzt wurde. Sie liegt in einem niedrigen und stark abfallenden Teil von Blanchot. Nach der Handlese am 13. September 2023, der langsamen Ganztraubenpressung und der spontanen Vergärung wurde der Wein im gebrauchten Holz ausgebaut und am 18. November 2024 mit 59 mg/l Gesamtschwefel gefüllt.

Farbe
Mittleres Strohgelb

Nase
Der 2023er Chablis Grand Cru aus der Lage Blanchot ist ein eleganter, duftiger, intensiver Chablis, der bei den Bouchards in neuere Fässer gepackt wird. Entsprechend duftet es ein wenig intensiver nach Holz und Vanille, was den Grand Cru aber sehr sexy macht, denn das Holz ist von bester Qualität und gut eingebunden in die weiß- und gelbfleischige Frucht, die an Birnen, Aprikosencreme, Sternfrucht und Lemoncurd mit blanchierten Mandeln erinnert.

Gaumen
Auch am Gaumen findet man die leichte Intensität des Holzes und auch hier verbindet sich dies sehr gut mit der saftigen und cremigen Frucht, der seidigen Textur und der eleganten Säurestruktur des Blanchot. So ist hier ein Wein entstanden, der nobel wirkt und gleichzeitig voller Energie steckt, salzig und pikant, mundwässernd und kraftvoll wirkt.