

 **de l'Enclos**

# *Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC*

 , 750 ml

 France,

 9910310080



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food recommendations**

from Christoph Raffelt

**Kaisergranat mit Thaicurry-Kokos-Bisque**

(Meeresfrüchte)

**Yakitori-Spieße mit Tare-Kumquat-Sauce**

(Geflügel)

**Angebratenes Brioche mit Zitronensabayon**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 29.01.2024

## 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 1990 gepflanzt und 2016 wegen eines Virus zur Hälfte herausgerissen und neu gepflanzt. Nach der Handlese erfolgte die Spontangärung und der Ausbau in vier bis 12 Jahre alten 500-Liter-Tonneaux. Der Wein wurde grob filtriert und gering geschwefelt.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Beim *Chablis 1er Cru Mont de Milieu* wird der Holzeinfluss schon im Duft schnell spürbar. Es duftet nach in Butter geschwenkten Birnen, nach etwas Kokos, Vanille und Eiche – das aber in einer geschmackvoll ausbalancierten Art, in die sich auch zitrische Noten, Kalk und Austernschalen mischen.

## Mund

Am Gaumen bietet der Wein Fülle und bildet den Gegenpart zum viel kühleren *Montmains*. Der *Chablis* besitzt Wucht und Saftigkeit, Cremigkeit und eine üppige weißfleischige Frucht, aber eben auch viel druckvolle Säure und eine gute Spannung mit mundwässernder Salzigkeit im Finale.