

 **de l'Enclos**

# *Chablis Grand Cru Blanchot*

## AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910310085

 Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Fettucine mit Morchelrahm und Spargelspitzen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Poularde in Schweinsblase pochiert mit Steinpilz-**

**Safran-Sahnesauce**

(Geflügel)

**Kaisergranat mit Safran-Ingwer-Schaum und**

**grünem Spargel**

(Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.01.2024

## Information zum Wein

Der Wein stammt von einer Parzelle von gerade einmal 0,22 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, der langsamen Ganztraubenpressung und der spontanen Vergärung wurde der Wein in einem 500er, und einem 228er Fass ausgebaut. Mehr gibt's nicht.

## Farbe

Mittleres Strohgelb

## Nase

Kraft und Eleganz, zeichnen diesen *Chablis Grand Cru* aus der Lage Blanchot aus. Die kleinen Mengen, die hier gelesen wurden, wurden in recht neues Holz gepackt, was man dem Wein anmerkt, was er aber auch ganz gut veratmet. Holz findet sich also im Duft, dazu etwas Ananas, Zitrone und eine gereifte Birne, etwas Birnencreme, Kumquat, Sternfrucht, Mandeln und weiße Blüten.

## Gaumen

Auch am Gaumen findet man den Abdruck vom Holz und damit verbundene, leicht exotische Noten. Doch auch hier wird schnell klar, dass der *Grand Cru* das Holz sehr gut einbindet und in den nächsten Jahren locker wegstecken wird. Der Wein ist ja noch ganz jung, hat locker anderthalb Jahrzehnte vor sich, wenn man so will. Auf jeden Fall ist das ein Chablis, der voller Energie steckt. Das vibriert, macht Druck, hat Länge, ist pikant und mundwässernd.