

 **de l'Enclos**

# Chablis Grand Cru Vaudésir

## AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910310084

 Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Vollreifer Brillat-Savarin mit confierter Birne und**

**Chicorée**

(Käse)

**Steinbutt mit confiertem Vanille-Chicorée und**

**Beurre blanc**

(Fisch)

**Jungferkel-Keule mit geschmortem Fenchel**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Die Domaine de l'Enclos von Romain und Damien Bouchard verfügt über drei Grand Cru und sieben Premier Cru Lagen in Chablis. Die Grand Cru Lage Vaudesir umfasst lediglich 0,57 Hektar. Sie wurde im Jahre 1992 vom Vater der beiden Brüder neu angepflanzt und überblickt mit Südblick das Vaudesir-Tal.

Farbe:

Helles Strohgelb mit apricotfarbenen Reflexen und leicht seidenmatter Trübung.

Nase:

Der 2022 Vaudesir Chablis Grand Cru von der Domaine de L'Enclos verströmt frische Brotnoten, Hefeteig und etwas Sauerteigrinde sowie distinktiv saline Noten nach Austernschalen und nasser Kreide. Darunter schlummert warm und wabernd die mürbe, reife Frucht, die an gelbe Äpfel und Abate Birnen erinnert. Dazu kommen etwas Röstnoten vom Ausbau im Holz, etwas Toffee und Milchkaffe. Derzeit skizziert der Wein sein schlummerndes Potential mit vornehmer Ruhe, statt laut auf seinen unbestrittenen Status aufmerksam zu machen.

Dauerläufer.

Mund:

Im Mund packend mit fast rabiatem Grip und markant saliner Struktur, die durch die präsente Phenolik noch unterstützt wird. Die Haptik erinnert an Schmirgelpapier feinsten Körnung, die Phenolik oszilliert aromatisch auf die süße Seite, der Extrakt dicht und pulsierend am Gaumen lässt ahnen, welches Potential in ihm schlummert. Derweil noch jugendlich und aromatisch etwas vernagelt erlaubt allein die sensationelle Struktur den Blick in die lange Zukunft.