

 **de l'Enclos**

# *Chablis 1er Cru La Fourchaume AOC*

 2022, 1500 ml

 Frankreich, Burgund

 9910310083

 Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 1.350,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Käsefondue**

(Käse)

**Steinbeisser in Austernbutter mit Passe Pierre und**

**Kartoffelrisotto**

(Fisch)

**Wachteln im Speckmantel**

(Geflügel)

# 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 Premier Cru Lage La Fourchaume umfasst 1,27 Hektar und besteht aus drei benachbarten Plots mit reiner West-Ausrichtung. Die Reben wurden in den 1960er, 80ern und 90ern gepflanzt und liegen mitten im Herzen der historischen Lage Fourchaume im Hügelland der Gemeinde La Chapelle-Vaupelteigne.

Farbe:

Helles Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:

Der 2022 Le Fourchaume Chablis Premier Cru von der Domaine de L'Enclos eröffnet in der Nase mit profund floralen Noten nach Zitronen- und Orangenblüten, Kamillentee, salzigen Austernschalen und nasser Tafelkreide. Etwas Zitronen-Bisquitrolle mischt sich mit echtem Anis und etwas Kerbel, grüner Apfel, etwas Fenchelgrün und gesalzenes Popcorn komplettieren den Reigen.

Mund:

Im Antrunk gibt's keine Gnade sondern direkt was auf die Papillen. Mit kompromisslosem Punch hat der Wein einen Grip wie aus dem Bilderbuch, fest und packend mit explosivem Extrakt und feinsten Phenolik. Die Säure dirigiert den Gesamtauftritt, der mit seiner Dichte und straff komplexen Art den Mund nicht nur vollends auskleidet, sondern geradezu imprägniert. Grand Cru Performance zu Premier Cru Tarifen.