de l'Enclos

Chablis Grand Cru Les Clos AOC

2022, 1500 ml

Frankreich, Burgund

9910310087

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Poulet à l'Estragon

(Geflügel)

Cremige Polenta mit Wintertrüffeln und Ei

(Gemüse & Vegetarisch)

Seezunge mit Beurre Noisette, Zitronenpüree und Nordseekrabben

(Fisch, Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.01.2024

Information zum Wein

Der Wein stammt aus dem Grand Cru Le Clos. Dort besitzen die Bouchards 0,67 Hektar, die 1967 vom Großvater gepflanzt worden sind. Die Parzelle liegt im unteren Bereich des Hügels, dem historischen Herzstück des Climats. Der Wein wurde nach der Handlese und der langsamen Ganztraubenpressung spontan in gebrauchten Tonneaux vergoren und ausgebaut. Es folgte eine grobe Filtrierung und eine leichte Schwefelung.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der 2022er *Les Clos* wirkt in der Nase noch ganz schüchtern, was typisch ist für diese Lage. Dieser *Grand Cru* braucht immer viel Zeit. So präsentiert er sich auch nach Stunden in der Karaffe nur mit einer dezenten Rauchigkeit, Zitruszesten, weißen Blüten und einer leicht exotischen Nase von etwas Melone, einer reifen Ananas und ein wenig Mango.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein offener und einladender. Vor allem präsentiert er sich mit einem Charme, dem man kaum widerstehen kann. Seidig und cremig ist die Textur. Fast sahnig wirkt sie. Dann wird es zunehmend herber und pikanter, zitrischer und fordernder. Der *Grand Cru* wird langsam seinem Namen gerecht, gewinnt Tiefe, spielt mit ein wenig Gerbstoff, wird salziger, energetischer, behält aber trotzdem den Charme. Der braucht noch ein paar Jahre, dann wird das noch mal komplexer.