de l'Enclos

Chablis 1er Cru Montmains AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910310088

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pasta mit Tintenfisch-Carbonara auf Zucchini-Zitronen-Püree

(Meeresfrüchte)

Cappelletti gefüllt mit Bresse-Huhn und Shiitake in Zitrus-Ramen-Brühe

(Geflügel)

Ravioli mit Cedrat-Zitronen, grünen Oliven und Algen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.01.2024

Information zum Wein

Der Wein stammt aus der Lage Montmains. Zusammen mit Fôrets und Butteaux bildet die Lage einen 1er-Cru-Hügel, wenn man von Chablis aus nach Courgis fährt. Die Lagen befinden sich auf der rechten Seite der Straße und der linken Uferseite des Serein. Abgeleitet wurde der Name von »Montméen«, was sich auf einen mittelgroßen Berg bezieht, der niedriger ist als die umliegenden Gipfel. Früher war die Lage häufig frostgefährdet, weil sie nicht direkt in der Sonne liegt, heute spielt sie dafür umso häufiger ihre frische Seite aus. Damien Bouchard hält Montmains für den besten Weinberg, was die Gesundheit der 1971 gepflanzten Rebstöcke angeht. Sie verlaufen von oben nach unten, zwölf lange Reihen, kurz vor Forêts. Die Böden sind geprägt von Kimmeridge-Kalk und Ton. Die Trauben wurden von Hand gelesen. Nach der Lese wurde direkt gepresst und der Most vergoren. Ausgebaut wurde der Chablis über 13 Monate hinweg zu 60 % in gebrauchten Demi-Muids und zu 40 % im Edelstahl. Nach dem Ausbau wurde leicht filtriert und geschwefelt.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *Chablis 1er Cru Montmains* ist zunächst ein leicht rauchiger Wein, dessen Reduktion aber sehr schnell von zitrischen Noten, etwas grüner Ananas, Karambole und Gestein verdrängt wird. Die 60 % Holz sind in der Nase kaum spürbar. Dafür gibt es einen für diese Lage typischen Blütenduft.

Mund

Am Gaumen dagegen sorgt das Holz und der damit verbundene Luftaustausch während der Reifung zusammen mit dem Ausbau auf der Hefe für eine sinnlich seidige Textur. Dazu gibt es frische, helle Fruchtnoten mit Zitrusfrüchten und Birnen, eine Spur von Holz und Vanille und zudem pure Energie, die in einem intensiven und straffen Finale mündet.