de l'Enclos

Chablis 1er Cru La Fourchaume "Dédé" AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910310103

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Das Umfüllen in die Karaffe und bauchige Burgundergläser lassen ihn zusätzlich gewinnen.

Cassolette vom Kalbsbries und Austern, Apfelwürfel und Chardonnay-Buttersauce

Poularde mit Chablis-Anis-Sauce und Champignon- Kartoffelgratin

Chaource an Zitrus Chutney, Thymian und knusprigem Baguette

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.03.2026

Info zum Wein:
0,28 ha. Ein Wein aus den ältesten Reben des Weinguts, die Anfang der 60er Jahre gepflanzt wurden und im Herzen des historischen Teils von La Fourchaume liegen. André Tremblay, genannt Dédé, ist der Großvater und der Pionier, der das Weingut gegründet hat.

Info zum Ausbau:
Von Hand geerntet und 14 Monate in Eichenfässern gereift
Farbe:
Helles Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Der 2023er Chablis Premier Cru La Fourchaume Dédé zeigt sich mit feiner Frucht von Birne, Quitte, Zitrus und exotischen Anklängen, die an Honigmelone und Mango erinnern. Untermalt wird der charmante Auftakt von duftigen weißen Blüten, hellem Tabak und Vanille. Der Ausbau im kleinen Holzfass ist spürbar und zugleich sehr gekonnt. Alles wird eingefasst von deutlicher Mineralität und einer feinen Zündplättchen Aromatik.

Gaumen:
Am Gaumen treffen wir auf eine deutliche; mundwässernde Säure, die perfekt in den Fruchtschmelz eingebunden ist, eine salzige Note und die prägnante Mineralität regt mit jedem Schluck zu einem Neuen an. Klassiker der französischen Küche lieben seine Begleitung. Auch wenn er sich bereits schon sehr offen und charmant zeigt, handelt es sich hier um einen Langstrecken Läufer dem eine weitere Lagerung gut zu Gesicht steht.