

 **de l'Enclos**

Chablis 1er Cru Vau de Vey

AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910310075

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tartar von der Forelle und ihren Eiern, Crème

fraiche, Meerrettich

(Fisch)

Schnecken mit Kräutern und Salzbutter

(Schnecken)

Junger Aal mit karamellisierten, knusprigen

Apfelspalten

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.01.2024

Information zum Wein

Fährt man von Chablis aus über Poinchy nach Beines, dann passiert man in einem Seitental die Premier-Cru-Lage Vau de Vay. Sie liegt in Ostausrichtung auf der linken Seite des Flüsschens Serein. Der lang gezogene, steile Weinberg verfügt über 40,57 Hektar. Während auf der rechten Seite des Flusses reiner Kimmeridge-Kalk und Mergel vorherrschen, ist es hier Argilo-Calcaire, kalkhaltiger Ton mit Lehm. Die Weine der linken Seite sind etwas floraler und leichter als die der rechten Seite. Die Bouchards besitzen in diesem Weinberg 2,76 Hektar, die 1979 gepflanzt wurden. Spontanvergärung, Ausbau über 12 Monate im Edelstahl (2/3) und gebrauchten Tonneaux (1/3) auf der Feinhefe. Der Wein wurde grob filtriert und gering geschwefelt.

Farbe

Mittleres Strohgelb

Nase

Ein duftiger, heller und floraler *1er Cru* bei dem sich in der Nase leicht grasige und auch an Heu erinnernde Noten mit cremigen vermischen. Es duftet nach Butterblumen, Lindenblüten und Geißblatt. Aber auch nach gelber Birne, etwas gelbem Apfel und einer eingelegten Salzzitrone, etwas Meeresbrise und Gestein.

Gaumen

Mundwässernd saftig und auskleidend wirkt der *Vau de Vey* im ersten Moment. Es ist vielleicht der *1er Cru*, der aktuell am balanciertesten zu sein scheint. Hier stimmt die Mischung aus heller, reifer Frucht, druckvoller Säure, ganz dezentem, kaum spürbarem Holz und einer leicht cremigen Textur. Saftige Frucht und Säure verwirbeln, verbinden sich und bauen Druck am Gaumen auf. Mit der dritten Welle kommt das Salz. Und spätestens dann möchte man nicht mehr aufhören, zu trinken, zumal das Finale ausnehmend lang und intensiv erscheint.