



Chablis Grand Cru Les Clos

AOC

, 750 ml

France,

9910310092



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

- Poulet à l'Estragon (Geflügel)
- Cremige Polenta mit Wintertrüffeln und Ei (vegetarisch)
- Seezunge mit Beurre Noisette, Zitronenpüree und Nordseekrabben (Fisch, Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.04.2025

Der Wein stammt aus dem Grand Cru Le Clos. Dort besitzen die Bouchards 0,67 Hektar, die 1964 vom Großvater gepflanzt worden sind. Die Parzelle liegt im unteren Bereich des Hügels, dem historischen Herzstück des Climats. Der Wein wurde nach der Handlese am 12. September 2023 und der langsamen Ganztraubenpressung spontan in gebrauchten Tonneaux vergoren und dort 13 Monate lang ausgebaut. Es folgte eine grobe Filtrierung und eine leichte Schwefelung. Gefüllt wurde am 21. November 2024 mit 79 mg/l.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Auch wenn dieser Grand Cru immer viel Zeit benötigt, wirkt der 2023er Les Clos schon recht offen und intensiv. Es duftet nach Feuerstein, Rauch, etwas Tabak und Holz, nach zerstoßenem Gestein und Petrichor. Dazu nach weißen Blüten und heimischem Obst, vor allem nach Äpfeln und Mirabellen, aber auch ein wenig nach Zitronen samt Schalen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chablis Grand Cru saftig, sinnlich, rund und wiederum erstaunlich offen. Die reife Frucht scheint eine ganz feine Süße in sich zu bergen, was ausgesprochen charmant wirkt. Trotzdem verfügt der Le Clos über Druck und viel Frische. Der Grand Cru hat Tiefe, spielt mit ein wenig Gerbstoff und wird zum Finale hin salzig und energetisch. Das hat viel Potential.