



de l'Enclos

Chablis 1er Cru Vau de Vey

AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910310094



Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Moules frites (Meeresfrüchte)
- Salat mit Nussöl, Walnuss, Chaource (vegetarisch)
- Jakobsmuschel, Blutwurst und karamellisierte Apfelspalten (Meeresfrüchte, Schwein)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

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 2,77 Hektar, die 1979 gepflanzt wurden. Die Lese erfolgte zwischen dem 21. und 22. September 2023. Spontanvergärung, Ausbau über 13 Monate im Edelstahl (1/2) und gebrauchten Tonneaux (1/2) auf der Feinhefe. Der Wein wurde grob filtriert und gering geschwefelt. Der Gesamtschwefel beträgt 52 mg/l.

Farbe

Mittleres Strohgelb

Nase

Ein kräftiger, intensiver 1er Cru der an Zitronensaft, -kerne und -schalen ebenso erinnert, wie an Heu, weiße Blüten, sowie etwas feuchte Flechte auf nassem Stein. Dazu gibt es ein wenig Rauch, Feuerstein und grünen Apfel.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Vau de Vey saftig und sowohl druckvoll und fest als auch cremig. Die Balance aus heller, reifer Frucht, druckvoller Säure, leichtem Gerbstoff und Phenolik, kaum spürbarem Holz und der leicht cremigen Textur ist sehr gelungen. Dabei wirkt der Chablis tief und frisch mit viel Saft und Salz. Ein Chablis Premier Cru par excellence, mundwässernd und lebendig.