de l'Enclos

Chablis 1er Cru Montmains AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910310101

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steinbutt auf der Gräte gebraten mit Champagner-Beurre blanc und Schnittlauch (Fisch)

Geflämmte Auster mit Gurken-Dashi, Dillöl und Grapefruitzeste

(Meeresfrüchte)

Gefüllte Poularde suprême mit Zitronenverbene, Fenchel und brauner Butter (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.11.2025

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 am 22. September 2023 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 der Wein am 20. November 2024 gefüllt, leicht filtriert und geschwefelt. Der Gesamtschwefel liegt bei 55 mg/l.
Farbe
helles Goldgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase
Der „Chablis 1er Cru Montmains“ startet zunächst mit einer reduktiven Note, die leicht an Zündhölzer erinnert. Danach wird es heller und zitrischer mit Zitronen und Limetten, grüner Ananas und Blüten von Linden und Orangen. Dazu kommt nasses Gestein.

Mund
Während das Holz im Duft kaum präsent ist, spürt man es am Gaumen klarer, ohne es dass es sich in der Vordergrund spielen würde. Der „Chablis“ wirkt dicht, saftig und hellfruchtig mit Noten von Kern- und Steinobst, sowie Agrumen. Dazu kommen Anklänge von Hefe, wiederum ein reduktiver, rauchiger Anteil und Gestein. Doch während der „1er Cru“ im Duft fast karg wirkt, ist er am Gaumen in der Textur sinnlich und trotzdem gesegnet mit purer, tonischer Energie.