



Chablis 1er Cru La Fourchaume "Dédé" AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910310081

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Seezunge in Zitronen-Kapern-Butter
(Fisch)

Kotelett vom Anglerschwein mit karamellisierten
Apfelscheiben
(Fleisch)

Gedünsteter Barsch mit Zitronen-Miso-Cème
(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.01.2024

Information zum Wein

Der neueste Zuwachs im 1er Cru-Portfolio ist der Chablis 1er Cru La Fourchaume »Dédé«, benannt nach André Tremblay, dem Großvater von Romain und Damien Bouchard, den jeder nur Dédé nannte. Er hat die Reben dieser Parzelle in den 1950ern gepflanzt, der Wein stammt aus der ältesten Parzelle. Die Böden sind geprägt von Kimmeridge-Kalk und Ton. Die Trauben wurden am 3.9.2022 von Hand gelesen. Nach der Lese wurde direkt gepresst und der Most vergoren. Ausgebaut wurde der Chablis über 13 Monate hinweg in Demi -Muids (500 Liter) aus dem Jahr 2018. Nach dem Ausbau wurde leicht filtriert und geschwefelt. Der Gesamtschwefel liegt bei 51 mg/l.

Farbe

klares mittleres Strohgelb

Nase

Der *Chablis 1er Cru Fourchaume Dédé* duftet elegant und anmutig nach grünen und gelben Äpfeln, ein paar Birnenspalten, weißem Pfirsich, aber auch Zitronen, etwas Salzzitrone und Blüten. Darüber liegt ein Duft aus Holz und Vanille, nicht plakativ, sondern fein.

Mund

Am Gaumen wirkt der *Dédé* seidig und saftig, druckvoll, lebendig und voller Energie. Diese Energie wird zum Finale hin immer präsenter, der *Chablis* immer salziger und vibrierender. Dabei ist das Holz noch präsent, aber eingewoben in die zitrische und auch an Ananas erinnernde Frucht. Dazu kommt etwas zestig Pikantes und eine exzellente Länge.