

Domaine de L'Enclos Chablis 1er Cru 'La Fourchamme' 2021

MINERAAL | APPEL | CITRUS
PRACHTIGE TEXTUUR | VERFIJND



PROFIEL



DOMEIN
Domaine de L'Enclos



SERVEER T°
10-12°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Chardonnay



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2029

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Gamba's, kreeft, gevogelte, coquilles,
kalfsvlees, noten



KAAS

Zachte kazen, Brie, Camembert
met truffel, kaasplank, Edam, verse
geitenkaas

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. De vinificatie gebeurt volledig met de hulp van de zwaartekracht. De trossen worden gekoeld bij aankomst aan de wijnkelder en ondergaan een directe persing. De fermentatie komt op gang door de inheemse gisten en verloopt aan een 16-17 °C. De wijn rijpt 15 maanden in eiken vaten van verschillende ouderdom. De jaarlijkse productie bedraagt een kleine 5,000 flessen.



WIJNGAARD

De druiven komen van 4 percelen die 1,27 hectare totaliseren in Fourchaume in het noorden van Chablis. Het onderste perceel is nog vrij plat, de andere percelen liggen op de flank. De bodem vindt zijn oorsprong in de hellingen van het Kimmeridgien en bestaat uit een mengeling van mergel, klei en kalksteen. De westelijke oriëntatie zorgt ervoor dat de wijngaard maximaal profiteert van de namiddagzon en dit resulteert in een vrij warm terroir. Het betreft veelal oude stokken waarvan een deel 70 jaar op de teller heeft.

WIJNBOUWER: DOMAINE DE L'ENCLOS

Dit zeer jonge wijnhuis in Chablis is in 2016 door de broers Romain en Damien Bouchard opgericht. Hun ouders Joëlle en Pascal waren reeds de derde generatie wijnbouwers en hun twee zonen spendeerden dus een groot deel van hun tijd tussen de ranken en in de wijnkelder. In 2005 konden ze het kleine wijnhuis Domaine de la Grande Chaume overnemen en zo volgde de volgende stap om op eigen benen in de wijnbusiness te staan. Ze mochten van hun vader deze organisch geteelde druiven in een hoek van zijn wijnkelder verwerken en zo zag hun eerste 'eigen' wijn het levenslicht. Door de verkoop van de wijnmakerij van hun vader kwam er budget vrij om hun eigen domein op te starten. Hun thuisbasis is een voormalig huis van de arbeidersmonniken van de abdij van Pontigny, inclusief een groot 19de eeuws gebouw. Er werd snel gestart met de aanleg van een 450 m² grote wijnkelder die gedeeltelijk ondergronds is uitgebouwd. De broers en een enthousiast team steken de meeste tijd in het onderhoud van de wijngaarden, waarbij we een paar toppercelen vinden die onder de classificatie premier en grand cru vallen. Het leven in de bodem, die uit klei en kalksteen bestaat, gezond houden is hier een groot onderdeel van. Bij de vinificatie, die volledig door gravitatie gebeurt, worden geen chemische producten gebruikt. Zowel in de kelder als op de wijngaarden is respect voor de eigenheid van de Chardonnay druif en het terroir het belangrijkste. Deze filosofie resulteert in biologisch gecultiveerde Chablis wijnen met veel volume, prachtig rijp fruit en fraîcheur.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Bourgogne

APPELLATIE
Chablis 1er Cru



KLIMAAT

Koel maritiem met tijdens de zomer een mix van continentale en maritieme invloeden

