Domaine de L'Enclos
Chablis 2019

MINERAAL | FRUITIG
VERSE ROZIJNEN

PROFIEL

DOMEIN
Domaine de L'Enclos

SERVEER T°
10-12°C

WIJNBOUW
Conventioneel

DRUIVEN
Chardonnay

GLAS
Riedel Chardonnay

DRINKVENSTER
2025

STIJL

FRAÎCHEUR
BODY
MINERAAL
COMPLEX
FUNKY

FOOD

FOODPAIRING
Serveer hem bij gevogelte, kreeft, aperitief, oesters...

KAAS
Zachte kazen

AWARDS
La Revue du Vin de France : 90/100

BESTEL EN MEER INFO

the **best** grapes
bottled for **you**

WIJNBOUW

VINIFICATIE

De vinificatie gebeurt volledig met de hulp van de zwaartekracht. De fermentatie komt op gang door de inheemse gisten. De wijn rijpt 9 maanden in inox cuves.

WIJNGAARD

De druiven komen van wijngaarden in La Chapelle, Beine, Fontenay en Villy. De stokken zijn tussen de 16 en 46 jaar oud. De bodem vindt zijn oorsprong in het laat-Jura. De biologisch verbouwde wijngaarden liggen op hellingen uit het Kimmeridgien en het plateau du Portlandien, en bestaat voornamelijk uit klei en kalksteen.

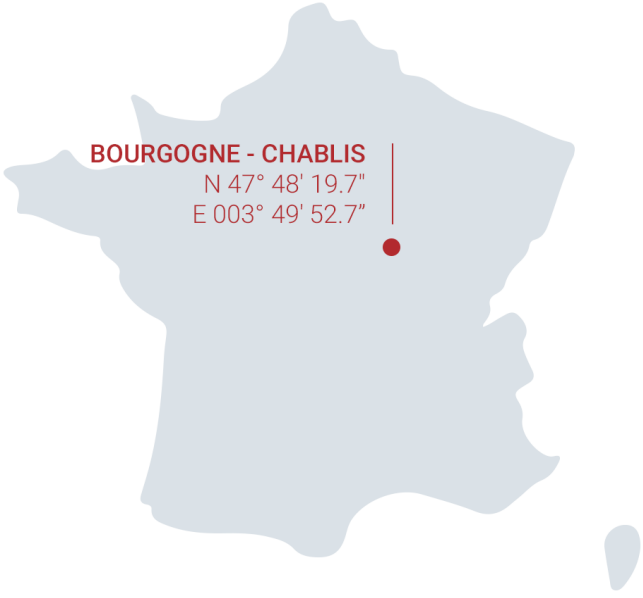
WIJNBOUWER: DOMAINE DE L'ENCLOS

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

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