

CHABLIS 1^{ER} CRU 2022

« BEAUROY »

Domaine de l'Enclos



Situation : Fort de 29 hectares de vignes (certifiées en bio en 2018), ce domaine fondé en 2016 s'appuie sur le vignoble conservé par Romain et Damien Bouchard, les enfants de Pascal Bouchard, qui a vendu en 2015 son activité de négoce. Dans le parc d'une belle demeure de Chablis, un chai enterré a été construit pour accueillir des raisins vendangés à la main, vinifiés en levures indigènes et sans autre intrant qu'un peu de soufre après

pressurage et à la mise.

Avec 1,5 hectare en grand cru (Clos, Blanchot, Vaudésir), 8 hectares en premier cru (dont Fourchaume, Mont de Milieu et Vau de Vey), et le reste en chablis et petit-chablis, cette adresse devient une valeur sûre de l'appellation.

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Marnes. Grande parcelle sur une pente raide à proximité du lac de Beine, plantée en 1980.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : Les Marnes kimméridgiennes confèrent à ce vin une densité de texture et une profondeur stupéfiante. Le jus possède des équilibres parfaits entre suavité gourmande d'un coulis de poire ou de mirabelle, de beaux amers d'écorce d'agrumes et une empreinte saline, relevée de gingembre. Sa complexité le place dans la cour des (très) grands.

Accords gourmands : Quasi de veau à la sauge ; Quenelles de brochet aux écrevisses ; Risotto safrané aux langoustines...

