



Boris Champy

Beaune 1er Cru Vignes Franches AOP



, 750 ml



France,



9910225102



Alkoholgehalt:

0,0 %

Food recommendations

from Christoph Raffelt

Wildente mit Rote-Bete-Jus, Rotkohl und Kartoffel-Maronen-Püree (Geflügel)

Wagyu-Carpaccio mit lange gereifter Soja-Sauce (Rind)

Auberginen-Cannelloni mit Linsen und Feigen (vegetarisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 31.01.2026

Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus dem Clos des Anges in der 1er Cru Lage Vignes Franches. Die Lage befindet sich in Beaune kurz vor Pommard und nördlich vom Clos des Mouches. Der Boden ist sehr kalkig und karg mit wenig Humus in der Oberfläche. Die Reben müssen tief in den Grund, sind aber zum Glück auch schon alt. Die 0,21 Hektar sind mit einer Trockensteinmauer umgeben. Die Stockdichte liegt bei rund 10.000 in Guyot-Erziehung. Beaune wurde in den ersten drei Tagen nach dem 7. September, kurz vor der Hitzewelle, geerntet. Boris Champy nutzte 70 % Ganztrauben in der Vergärung im Holzgärständer. Ausgebaut wurde der Wein exklusive in *Pièces* der Tonnellerie Eric Millard mit 50 % Neuholzanteil über zwölf Monate hinweg.

Farbe

mitteldichtes Rubinrot

Nase

Boris Champys *Beaune 1er Cru Vignes Franches 2023* bietet eine wunderbare Mischung aus hellen und dunklen, kühlen und warmen Noten. Es beginnt mit einem leicht animalischen, auch an Teer erinnernden Aroma, das sich schnell mit Anklängen von Roten und Schwarzen Johannisbeeren, violetten Blüten, Kirschen und Himbeeren mischt. Dazu kommen Eiche, Unterholz und Rosmarin.

Gaumen

Am Gaumen begeistert der *Vignes Franches* damit, dass er eine Frische besitzt, die an Weißwein erinnert und diese mit einer hohen Komplexität und einem gleichzeitigen *laissez-faire* verbindet. Die Lage bietet immer eine intensive, dunkle Frucht und Volumen, das Champy mit einem höheren Neuholzanteil verbindet. Und da ist er ein großer Könner. Der Pinot Noir wirkt druckvoll und jetzt schon saftig köstlich, besitzt Finesse, Gourmandise und ein langes, frisches Finale.