



**Boris Champy**

# *Pommard En Boeuf AOP*



, 750 ml



France,



9910225028



Alkoholgehalt:

0,0 %



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Kurzgebratenes Rind aus dem Wok mit**

**Frühlingszwiebeln und Hoisin-Sauce**

(Fleisch)

**Burger von Wagyū-Rind mit Röstzwiebeln**

(Fleisch)

**Auberginen nach Art des Languedoc mit Tomaten,**

**Petersilie und Waldpilzen**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.05.2022

## Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus der Parzelle En Bœuf in Pommard. Die Parzelle befindet sich in den Höhen von Pommard kurz vor Nantoux. Die Stockdichte liegt bei rund 10.000 in Guyot-Erziehung. Boris Champy hat die Trauben zur Hälfte entrappt, es gibt also 50 % Ganztrauben. Er hat schonend extrahiert und den Wein über zwölf Monate zu einem Drittel in neuem Holz im *Pièce* und zu zwei Dritteln in einjährigem Holz ausgebaut.

## Farbe

leuchtendes Purpur

## Nase

Boris Champys *Pommard En Boeuf 2020* ist ein einprägsamer, lebendiger, frischer und dichter Pinot Noir mit deutlichen Noten von dunklen Himbeeren und reifen Pflaumen, wobei sich die Rappen sehr schnell mit Kakao und ein wenig Zimt verbunden haben. Darüber liegt ein Hauch von bestem Holz. Zudem findet sich neben dunkler, leicht angewärmter Schokolade etwas Zimt, Bergamotte und Pfeifentabak.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *En Boeuf* geradezu geschmeidig, ohne das typisch Erdige der Appellation zu verleugnen. Doch das ist eingebettet in eine rot- und dunkelbeerige knackige Frucht, in Noten von Kirschen und Zwetschgen, Lorbeer, Tabak und Pfeffer. Der Wein besitzt viel Kraft, sodass er das neue Holz und die Rappen bestens veratmet und sich schon in jungen Jahren sehr balanciert und geradezu elegant präsentiert. Ein ausgezeichneter Pommard, der sich in sehr gut als 1er Cru einreihen würde, ohne indes einer zu sein.