



Boris Champy

Coteaux Bourguignons Gamay Fin AOP



, 750 ml



France,



9910225092



Alkoholgehalt:

0,0 %

Food recommendations

from Christoph Raffelt

Geräucherte Schweinerippchen mit Brombeer-BBQ-Sauce (Schwein)

Linsen-Salat mit geröstetem Kürbis und Walnüssen (vegetarisch)

Gebratene Entenbrust mit Kirsch-Pfeffer-Jus (Geflügel)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 29.12.2025

Mit Boris Champy betritt ein Winzer die Bühne, der über Jahrzehnte legendäre Betriebe wie Dominus in Kalifornien, Louis Latour und Clos de Lambrays geleitet hat. 2017 hat er von Didier Montchovet dessen 1984 gegründete Domaine übernommen. Sie ist das erste demeter-zertifizierte Weingut in Burgund! Das Weingut umfasst heute zwölf Hektar in den Hautes-Côtes de Beaune, die für Boris Champy aufgrund des Klimawandels die Zukunft im Burgund darstellen. Champy, ein Meister des eleganten Holzeinsatzes, legt besonderen Wert darauf, dass sich die Weinreben in einer gesunden Umgebung mit hoher Biodiversität und ausgedehnten Ausgleichsflächen befinden.

Farbe

Leuchtendes, recht transparentes Rubinrot

Nase

Boris Champys *Côteaux Bourguignons Gamay Fin 2023* bietet dank der Höhenlage einen besonders frischen Ausdruck dieser Rebsorte. Der Wein wirkt noch blutjung mit Anklängen von Hefe, saftigen Kirschen, Beeren, vor allem Walderdbeeren und Zwetschgen. Dazu kommen Anklänge von Pfeffer und etwas Unterholz und Sattelleder.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der *Gamay Fin* knackig frisch und fein mit einer lebendigen Säure, saftigen Früchten, einer Kräuter- und Gesteinswürze. Hinzu kommen Anklänge von Salz und Pfeffer, etwas Holz und Vanille. Der Wein bleibt am Gaumen durchgehend transparent und klar mit einem runden Tannin, das lediglich Struktur bietet, aber die dominant wird. Das macht großen Spaß.