



Boris Champy

Beaune 1er Cru Vignes Franches AOP



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910225102



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speiseempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 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.