



Boris Champy

Coteaux Bourguignons Gamay Fin AOP



2023, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910225092



Gamay

Alkoholgehalt:

12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geräucherte Schweinerippchen mit Brombeer-BBQ-Sauce (Schwein)

Linsen-Salat mit geröstetem Kürbis und Walnüssen (vegetarisch)

Gebratene Entenbrust mit Kirsch-Pfeffer-Jus (Geflügel)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.12.2025

Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Gamay aus unterschiedlichen alten *Sélections massales*. Die Reben stehen in drei Parzellen in den Hautes-Côtes de Beaune. Sie wurden sehr dicht mit 10.000 Stöcken pro Hektar in Guyot-Erziehung gepflanzt. Beim Gamay hat Boris Champy rund 50 % Ganztrauben in *Macération carbonique* vergoren. Die Trauben wurden im Holzgärständer spontan mit einer kurzen Mazerationszeit von neun Tagen vergoren und der Wein dann rund zwölf Monate im alten *Pièce* und im Fuder ausgebaut.

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.