Boris Champy

Savigny-Les-Beaune rouge, Petit Aigle AOP

2020, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910225032

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Entrecôte vom Rind mit Ofenkartoffeln und gegrilltem grünen Spargel

(Fleisch)

Spareribs aus dem Smoker mit gegrillten Orangen

(Fleisch)

Lange geschmorte und mit Butter bestrichene Champignons zu Bauernbrot mit Beurre Bordier

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.05.2022

Informationen zum Wein

Für diesen Wein aus der Négoce-Serie Petit Aigle hat Boris Champy nach Ecocert zertifizierten biologisch-organisch erzeugten Pinot Noir erworben, und zwar aus den Parzellen Les Planchots (weiße Kalkböden am Rande des Schwemmkegels im Tal von Savigny) und Les Gollardes, einer hochgelegenen Parzelle mit flachen rotbraunen und steinreichen Böden in Savigny-les-Beaune. Boris Champy hat die Trauben nur zu 70 % entrappt, es gab also einen Anteil an Ganztrauben. Er hat spontan vergoren, schonend extrahiert und den Wein über zehn bis zwölf Monate in Tonneaux ausgebaut und ohne Filtration abgefüllt.

Farbe

recht intensives Granatrot

Nase

Boris Champys *Petit Aigle Savigny-Les-Beaune 2020* ist ein kräuterbetonter und duftiger Wein mit einer dunklen Frucht von knackigen Pflaumen, Sauerkirschen, etwas Roter Johannisbeere und Rosenblüten, abgerundet von Kräuternoten, Rappen und einem Touch von Wacholder.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Savigny-Les-Beaune* zugänglich und saftig mit einer linearen, klaren und präsenten Säure und einer geschmeidigen, von einem gekonnten Holzeinsatz begleiteten Textur. Auch wenn die Frucht reif und rund wirkt, gibt es eine angenehm kühle, lebendige Ader in diesem Pinot, der einen guten Zug hat und ohne Weiteres als *Vin de soif* durchgeht. Doch sollte man ihn nicht unterschätzen. Das feine Holz, die lebendige Säure, das reife Tannin und der Einsatz von Rappen geben ihm ein gutes Rückgrat für eine lange Entwicklung.