

 **Boris Champy**

Pommard En Boeuf AOP

 **2023, 750 ml**

 **Frankreich, Burgund**

 **9910225098**

 **Pinot Noir/Spätburgunder**

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geschmorte Rinderbäckchen mit Wurzelgemüse, süßsauren Pflaumen, karamellisierten Zwiebeln und Ofenkartoffeln (Rind)

Gebratene Kräuterseitlinge mit Linsen und schwarzem Knoblauch (vegetarisch)

Sellerie im Salzteig mit Haselnuss-Butter (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.01.2026

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. Die Trauben wurden zusammen mit denen der Hautes-Côtes nach dem 15. September, also nach der Hitzwelle geerntet. Boris Champy hat die Trauben zu 30 % entrappt, es gibt also 70 % 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

mitteldichtes Purpurrot

Nase

Boris Champys *Pommard En Bœuf 2023* ist ein tiefer, dunkler und erdig wirkender Wein mit Anklängen von Teer, Sumach und Pfeffer, dazu gibt es Waldboden, Unterholz, Tabak und fermentierten Kardamom. All diese würzigen Noten verbinden sich mit dem Saft und der Fruchtfülle reifer Zwetschgen, Kirschen und dunklen Himbeeren, Rosenblättern und Veilchen.

Gaumen

Am Gaumen besitzt der *En Bœuf* auch in diesem Jahrgang wieder die für ihn so charakteristische, feine und charmante Süße. Ein dunkler, reifer Fruchtkern ist es, um den sich ein perfekt passendes Tannin hüllt, so dass sich Rückgrat und Charme miteinander verbinden. Es ist ein *Pommard* mit *rondeur* und Festigkeit, mit viel Struktur, Tiefe, Länge und einem austarierten, balancierten Mundgefühl. *En Bœuf* ist salzig, pikant und trinkfreudig.