

 **Boris Champy**

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge, Bignon 421 AOP

 2023, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910225094

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Perlhuhn mit Estragon und Rahmsauce (Geflügel)

Quiche mit Auberginen und Thymian (vegetarisch)

Gebratene Forelle mit Speck und Linsen (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus der Parzelle En Bignon in Bouze le Beaune. Die Parzelle liegt auf 421 Metern Seehöhe. Ihr Boden ist geprägt von rotem Lehm und Kalkmergel. Die Weinberge wurden teils schon in den 1980ern mit einer Stockdichte von über 10.000 angelegt, teilweise in Guyot-, teilweise in der Lyra-Erziehung. Boris Champy hat 60 % Ganztrauben verwendet, schonend extrahiert und den Wein über zwölf Monate im Fuder ausgebaut, einen Anteil von 15 % jedoch in neuem Holz.

Farbe

Mitteldichtes Purpurrot

Nase

Boris Champys *Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Altitude 421 2023* ist der Wein, dessen Trauben in den höchsten Höhen des Burgunds stehen. Da ist es kein Wunder, dass er sich mehr über kühle denn über warme Noten definiert. Ein Hauch von Teer und Wildbret verbindet sich mit Anklängen von Moosbeeren, Roten Johannisbeeren samt Strünken, Himbeeren und Sauerkirschen. Dazu wirkt der junge Wein zu Beginn noch leicht hefig, bietet Noten von Unterholz, Laub und einen Hauch Asche.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Altitude 421* dann wärmer und viel charmanter, als die Nase vermuten ließ. Hier hat man zwar Druck, Frische und Helligkeit, gleichzeitig aber ebenso eine angenehme runde Gourmandise mit roten wie dunklen reifen Früchten, einem warmem Kern und einem leicht körnigen, stimmigen Tannin. Ein schlanker Pinot Noir mit Zug und einem leicht salzigen, mundwässernden Ausklang.