



Boris Champy

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge, Altitude AOP



2020, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910225025



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tajine mit Trauben und Datteln

(Gemüse & Vegetarisch)

Shabu Shabu

(Fleisch)

Fasan mit Sauerkraut und cremigem Kartoffelpüree

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.05.2022

Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus zwei unterschiedlichen Parzellen, nämlich aus En Bignon in Bouze und aus Le Clou in Nantoux. Der Boden der beiden Parzellen ist geprägt von rotem Lehm und von weißem Ton mit einem hohen Mergelanteil. 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 nutzte in diesem Jahr 50 % Ganztrauben, er extrahierte schonend und baute den Wein über zwölf Monate im Fuder aus, einen Anteil von 15 % jedoch in neuem Holz.

Farbe

transparentes Rubinrot

Nase

Boris Champys *Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Altitude 2020* wirkt ungemein frisch und duftig mit Noten von Sauerkirschen, Zimtkirschen, Himbeeren und saftigen Pflaumen sowie mit ein wenig Orangenabrieb und Vanille. Das Holz, das Champy nutzt, ist von bester Qualität und ganz dezent, aber mit einem Ausrufezeichen eingesetzt.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Wein vom ersten Moment an köstlich, lebendig, klar und frisch. Er ist geprägt von roten und dunklen Beeren, von Kirschen und einer frischen, lebendigen Blutorangenfrucht sowie von einigen Cranberrys. Verbunden wird das mit dem umwerfend eleganten Holz, einem Hauch von Rappen, die zusammen mit dem Tannin Festigkeit verleihen. Es ist ein geradezu elektrisierend lebendiger tonischer Pinot Noir mit feinem Salz im Finale, einer wunderbaren Säurestruktur und viel Energie, anspruchsvoll und doch unkompliziert, balanciert und ein *Burgunder* im besten Sinne.