

Chandon de Briailles

Pernand-Vergelesses 1er Cru "Île des Verglesses" blanc

 2018, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910216161

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6,5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Orecchiette mit Wolfsbarsch-Mousse und
Muschelfond**

(Fisch, Wolfsbarsch, Pasta)

**Gegrillte Langusten im hellen Hühner-Fond mit
Szechuan-Pfeffer und grünem Spargel**
(Geflügel, Huhn, Meeresfrüchte, Hummer &
Langusten)

**Gnocchi mit Zitronen-Beurre-Bordier, Salbei und
Fenchelpollen**
(Gemüse & Vegetarisch, Gnocchi, Spätzle)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.08.2020

Der Chardonnay stammt aus der 9,41 Hektar großen Premier-Cru-Lage *Île des Vergelesses* in Pernand-Vergelesses. Die Lage wird eingeraumt von Savigny Les Vergelesses sowie Pernands Les Vergelesses. Die Qualität des Terroirs ist höher als die aller anderen Premier-Cru-Lagen des Ortes und liegt eigentlich auf Grand-Cru-Niveau. Das Terroir von Pernand-Vergelesses ist ähnlich wie das am Corton-Hügel von kiesel- und kalkhaltigem roten Mergel geprägt, der über einen hohen Eisenanteil verfügt. Die Domaine Chandon de Briailles verfügt neben 13,31 Hektar Pinot auch über einen Hektar Chardonnay, der 1985 und 1991 in 10.000er Stockdichte gepflanzt wurde. Hier erfolgte eine Ganztraubenpressung in überwiegend neutralen mehrjährigen Barriques. Der Wein wurde spontan vergoren und blieb dort ohne Batonnage für 14 Monate auf der Vollhefe. Er wurde mit minimalem Schwefel aus dem Fass gefüllt.

Information zum Wein:

Der Chardonnay stammt aus der 9,41 Hektar großen Premier-Cru-Lage *Île des Vergelesses* in Pernand-Vergelesses. Die Lage wird eingeraumt von Savigny Les Vergelesses sowie Pernands Les Vergelesses. Die Qualität des Terroirs ist höher als die aller anderen Premier-Cru-Lagen des Ortes und liegt eigentlich auf Grand-Cru-Niveau. Das Terroir von Pernand-Vergelesses ist ähnlich wie das am Corton-Hügel von kiesel- und kalkhaltigem roten Mergel geprägt, der über einen hohen Eisenanteil verfügt. Die Domaine Chandon de Briailles verfügt neben 13,31 Hektar Pinot auch über einen Hektar Chardonnay, der 1985 und 1991 in 10.000er Stockdichte gepflanzt wurde. Hier erfolgte eine Ganztraubenpressung in überwiegend neutralen mehrjährigen Barriques. Der Wein wurde spontan vergoren und blieb dort ohne Batonnage für 14 Monate auf der Vollhefe. Er wurde mit minimalem Schwefel aus dem Fass gefüllt.

Farbe:

helles bis mittleres Strohgelb

Nase:

Der *2018er Île des Vergelesses blanc* ist schon im Duft ein umwerfend präziser, kraftvoller, klarer und mineralisch wirkender Wein mit intensiven Noten von Limetten und Zitronen, grünen Äpfeln und gerade reif werdenden Reineclauden. Dazu gibt es einen Hauch von Noisette, von bestem rauchigen Holz und einen ganz leichten Hauch von Flint und grüner Ananas.

Gaumen:

Von Jahr zu Jahr wird gerade beim weißen *Île des Vergelesses* klarer, wie nahe die Lage am Corton liegt. Hier findet sich unglaublich viel von dieser vibrierenden Energie und diesem Punch am Gaumen, den die besten *Cortons* liefern. Der *Île des Vergelesses* hat sich bei Chandon de Briailles zu einer eigenen Größe entwickelt, die bestimmt wird von Saftigkeit und zitrischer Frische, einer eleganten und feinen, ja geradezu pudrigen Textur und der schon erwähnten druckvollen Säure, hinter der man kaum einen eigentlich so warmen Jahrgang wie 2018 vermutet. Dazu kommen die alles durchdringende Mineralität, der Kalk, die animierende Salzzitrone und ein Hauch von weißem Pfeffer und Rauch im Finish. Das ist exzellent und schon jetzt so offen und süffig, dass man gar nicht weiß, wie man das überhaupt längere Zeit in den Keller legen kann – obwohl das Potential zweifelsohne vorhanden ist.