Boris Champy

Pommard En Boeuf AOP

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910225043

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Bratwurst mit süßsauren Pflaumen, karamellisierten Zwiebeln und Ofenkartoffeln

(Fleisch)

Wirsing-Kartoffel-Pie mit Chermoula

(Gemüse & Vegetarisch)

Pasta mit geräucherten Auberginen, Tahin und gerösteten Tomaten

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.06.2023

Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus der Parzelle En B½uf in Pommard. Die Parzelle befindet sich in den Höhen von Pommard kurz vor Nantoux. Die Stockdichte liegt bei rund 10.000 in Guyot-Erziehung. Boris Champy hat die Trauben zur Hälfte entrappt, es gibt also 50 % Ganztrauben. Auf Grund des Jahrgangs, in dem es Botryrtis gab, hat er jedoch die Trauben komplett entrappt, die Stile mit Schwefel behandelt und eine Millefeuille aus Schichten entrappter Trauben und Rappen geformt, um die Trauben zu vergären. 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

recht transparentes Granatrot

Nase

Boris Champys *Pommard En B½uf 2021* wirkt absolut typisch für die Appellation. Es gibt Noten von Zwetschgen, Kirschen und Himbeeren, dazu etwas Sumach und Berberitzen. Darunter findet man Noten von Erde, Waldboden und Unterholz mit etwas dunkler Schokolade. Dazu kommt ein Touch von bestem Eichenholz. Das macht Lust auf mehr.

Gaumen

Am Gaumen besitzt der *En B½uf* als einziger Wein des Jahrgangs eine feine charmante Süße. Man findet auch das Erdige und Dunkelfruchtige, das Unterholz und etwas Gestein. Richtung Finale wird die Säure immer präsenter und agiler, das Tannin bleibt dabei recht trocken, der Wein zeigt sich, weil Champy weitgehend auf Extraktion verzichtet hat, transparent und schlank.