

Chandon de Briailles

Savigny-Les-Beaune "Aux Fourneaux" rouge AOC

 , 750 ml

 France,

 9910216173



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Tarte Tatin vom Wurzelgemüse

(Gemüse & Vegetarisch)

Fasan mit cremiger Morchel-Sauce

(Wildgeflügel)

Rebhuhnbrust „en crépinette“ mit Schwarzwurzel-

Beignets und pochierter Birne

(Wildgeflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.08.2021

Information zum Wein:

Der Pinot Noir stammt aus der Premier-Cru-Lage Aux Fourneaux in Savigny-lès-Beaune sowie aus einem Teil der Lage, die nur als Ortswein deklariert ist, weshalb seit dem Jahrgang 2018 der Zusatz „Premier Cru“ entfällt. Die Gemeinde liegt rund dreieinhalb Kilometer nordwestlich von Beaune und verfügt mit 383 Hektar über eine der ausgedehntesten Weinflächen in dieser Region. In der Premier-Cru-Lage Aux Fourneaux besitzt die Domaine Chandon de Briailles 1,68 Hektar in östlicher Ausrichtung mit mehr als 60 Jahre alten Reben. Der Boden ist lehmig und tiefgründig. Im oberen Teil der Parzelle befindet sich auch im Oberboden Kalk. Die spontane Gärung erfolgte im Holz-Cuve mit 100 % Ganztraubenanteilen. Danach ging es per Schwerkraft in die Barriques und Tonneaux mit geringem Neuholzanteil. Es schloss sich ein rund 14 Monate währer Ausbau ohne weitere Bewegung oder Abstiche an. Die Füllung erfolgte mit minimalem Schwefelanteil, meist direkt aus dem Fass.

Farbe:

mittleres Kirschrot

Nase:

Die Lage Aux Fourneaux ist von einem lehmigen und tiefgründigen Boden geprägt. Das zeigt sich schon im Duft, der warm und geschmeidig ist wie ein Waldboden im Sommer, auf dem man ein Picknick abhält, wo es frische Pflaumen, Himbeeren und Walderdbeeren gibt, aber auch Zimt, etwas Waldbeerjoghurt und Pfingstrosen aus der Nachbarschaft.

Mund:

Am Gaumen wirkt der 2019er *Aux Fourneaux* seidig elegant, offen und einladend mit einer zunächst üppig reifen dunklen Frucht, die aber nach wenigen Momenten von einer klaren Würze und einer bemerkenswert frischen Säure gekontert wird. Was zunächst sanft erscheint, wird von Minute zu Minute immer straffer und fordernder. Neben der reifen dunklen Frucht zeigen sich auch hier Noten von Unterholz und Laub, von etwas Holz und herber Schokolade, während all das von dieser lebendigen Säure in Schach gehalten wird. Das ist ein Wein, der locker ein paar Jahre reifen darf, bevor er sich ganz gefunden haben wird. Und er hat viel Potential!