Boris Champy

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc, Montagne 382 AOP

, 1500 ml

France,

9910225090

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter Garnelenspieß mit Beurre Blanc und Kräutern (Meeresfrüchte)

Grüne Frittata mit gerösteten Zucchini (vegetarisch)

Mit Anis, Zitronen, Kumquats und Grapefruits gegarte Hähnchenschenkel (Huhn)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.05.2025

Informationen zum Wein
Für diesen Wein nutzte Boris Champy Chardonnay aus dem Weinberg Montagne de Cras in Nantoux. Die Parzelle liegt in den Hautes-Côtes de Beaune auf 382 Metern Höhe. Die Böden sind durchsetzt mit Kieselsteinen (*Cras* oder *Crag* = *Kieselstein* auf Keltisch), Kalk, Kalkmergel und Lehm. Die vier Hektar des Weinbergs sind aufgeteilt in drei Hektar Reben und einen Hektar Ausgleichsfläche mit Geröll, Hecken, Obstbäumen, wobei sich in den Graswiesen zahlreiche Orchideen und seltene Baumarten finden. Die Reben wurden sehr dicht mit 10.000 Stöcken pro Hektar gepflanzt und in Guyot und Lyra erzogen. Der spontan vergorene Wein wurde für zwölf Monate in *Pièces* mit einem Neuholzanteil von 15 % und 35 % Zweitbelegung bei gelegentlicher Batonnage auf der Hefe ausgebaut.

Farbe
Mittleres Zitronengelb mit leicht grünem Reflex

Nase
Boris Champys *2023er Hautes-Côtes de Beaune „Montagne 382“* zeigt eine gelungene Balance zwischen einem Hauch von Reduktion und Oxidation, Holz, Vanille und einer reifen, saftigen Frucht. Man findet hier reife, gelbe Äpfel, Birnen, Aprikosen und Zitrusfrüchte, etwas Heu, Mostäpfel und einem Hauch von grüner Ananas.

Gaumen
Am Gaumen bietet der Chardonnay ein angenehme Fülle und eine reife, aber lebendige Säure, die die Lippen schmatzen lässt. Der *Montagne 382* bietet ein gutes Volumen an weißfleischiger Frucht, verbunden mit leichter Holzwürze, etwas Vanille, pikant herben Zitronenzesten und einer feinen Salzigkeit. Ziemlich köstlich!