Boris Champy

Elévation 424, Crémant de Bourgogne, Extra Brut AOP

, 750 ml

France,

9910225078

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Mini-Quiches mit Apfel-Lauch und geräuchertem Schmand-Guss

(Gemüse & Vegetarisch)

Scampi-Buletten mit pikantem Quitten-Zitronengras-Chutney

(Meeresfrüchte)

Ferkelrippchen auf geschmortem Quitten-Kraut

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

Im Jahre 2019 hat Boris Champy die 1984 von Didier Montchovet gegründete Domaine übernommen. Champy, der zuvor Betriebe wie Dominus in Kalifornien, Louis Latour und Clos de Lambrays leitete, übernahm die Domaine, die bereits in den 80er Jahren auf biologische und dann biodynamische Bewirtschaftung umgestellt wurde und damit das erste von Demeter zertifizierte Weingut im Burgund war. Das Weingut umfasst heute zwölf Hektar in den einst kühleren Hautes-Côtes de Beaune, die für Boris Champy aufgrund des Klimawandels die Zukunft des Burgund darstellen. Der Crémant de Bourgogne verweist mit seinem Namen Elevation 434 auf die Höhenmeter, auf denen die Weißburgunder-Reben für diesen Schaumwein gedeihen.

Farbe:
Sattes Goldgelb mit kupfernen Reflexen und ungestümer Perlage.

Nase:
Der 2021 Elevation 434 Crémant de Bourgogne Extra Brut von Boris Champy duftet ein wenig wie ein orientalischer Basar: Trockenobst wie gedörrte Aprikosen und Birnen, dazu die leicht oxidativen Noten angeschnittener Äpfel, Honigmelone und Orangenblütenwasser. Mürbekeks und Zitronat nebst einer Tasse frisch gebrühten Darjeelings sowie Bienenwachs und Quittengelee.

Mund:
Im Antrunk werden die großzügigen Kaskaden der Nase konterkariert durch seine straffe Säure und das ungestüme Mousseux. Aromatisch ist er am Gaumen breiter und facettenreicher, als seine strukturelle und säurebeschleunigte Form es vermuten lässt. Die Brücke wird gebaut durch den cremigen Schmelz und die wilden Oxi-Noten nach Apfel- oder Birnenschaumwein. Spannender Schäumer aus Weißburgunder.