

 **Boris Champy**

*Bourgogne Hautes-Côtes de
Beaune rouge, Bignon 421*
AOP

 , 750 ml

 France,

 9910225063



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l

Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Champignons vom Grill mit Café de Paris-Butter

(Gemüse & Vegetarisch)

Zander mit Gulasch-Saft und karamellisiertem

Kraut

(Fisch)

Entrecôte mit Sardellenbutter und grünem Salat

(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 Bignon 421 stammt von der Parzelle En Bignon in Bouze-lès-Beaune. Der Boden ist sehr lehmhaltig und rot und bestätigt das burgundische Sprichwort: "terre rouge, sol à rouge" (rote Erde, roter Boden). Durch die große Höhe von 421 Metern bleibt die Frische des Weins erhalten. Die Parzellen werden mit traditionellen niedrigen Rebstöcken (10.000 Stock/ha) im einfachen Guyot-Schnitt und teils im doppelten Guyot-Schnitt bewirtschaftet. Die Trauben werden bei optimaler Reife von Hand gelesen, gefolgt von der sanften Extraktion von 50 % Ganztrauben in Holzfässern. Die Weine werden durchschnittlich für 12 Monate ausgebaut, davon 25 % in neuen Fässern.

Farbe:

Dunkles, doch transparentes Rubinrot.

Nase:

Die Nase des 2022 Bignon 421 Hautes-Côtes du Beaune Rouge von Boris Champy ist ein wenig wie Ying & Yang, Ernie & Bert oder Jagger & Richards und verbindet zwei für gewöhnlich gegensätzliche Aromen in friedvoller Harmonie. Die dunklen, erdigen Noten nach Unterholz, dunklen Gewürzen, ungewaschenem Kaffee und Tabak gehen eine scheinbar widerspruchsfreie Liaison ein mit den geradezu vorlauten rotfruchtigen Aromen. Rote Johannisbeeren, Preiselbeeren mit ihrem leicht herben Charakter und Sauerkirschen bestücken sein höchst individuelles Aromenrad.

Mund:

Im Antrunk übernimmt die Rote Fraktion mit wehenden Fahnen und definiert Struktur, Haptik, Textur und den rasanten Trinkfluss. Rotfruchtig frisch spiegeln sich die Aromen der Nase wider und schlagen in dieselbe Kerbe wie der agile, fast vibrierende und dennoch reife Säurenerv, befeuert von den hochfeinen Gerbstoffen, die pudrig und süß fast an hochprozentige

Bitterschokolade erinnern.