

## Chandon de Briailles

# *Pernand-Vergelesses 1er Cru "Île des Vergelesses" rouge*

 , 750 ml

 France,

 9910216150



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l

**Acidity content:** 4.5 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

### **Pinot-Risotto mit Waldpilzen und Entenbrust**

(Geflügel, Ente, Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Pilze  
und Trüffel, Risotto)

### **Moorhuhn in Speckwickel mit glasierten**

#### **Apfelspalten**

(Geflügel, Huhn, Obst & Nüsse, Kernobst)

### **Mandel-Dattel-Couscous mit Roter Bete und**

#### **gerösteten Möhren**

(Gemüse & Vegetarisch, Wurzelgemüse, Getreide,  
Obst & Nüsse, Dörrobst)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.05.2019

## Information zum Wein:

Der Pinot Noir stammt aus der 9,41 Hektar großen Premier-Cru-Lage Île de Vergelesses in Pernand-Vergelesses. Die Lage wird eingerahmt von Savignys Les Vergelesses sowie Pernands Les Vergelesses. Die Qualität des Terroirs ist höher als die aller anderen Premier-Cru-Lagen des Ortes und liegt eigentlich auf Grand-Cru-Niveau. Das Terroir von Pernand-Vergelesses ist ähnlich wie das am Corton-Hügel von kiesel- und kalkhaltigem roten Mergel geprägt, der über einen hohen Eisenanteil verfügt. Die Domaine verfügt über 13,31 Hektar durchschnittlich 40-jähriger, teils sogar 80-jähriger Reben in Ostausrichtung.

## Farbe:

Violettrot

## Nase:

Der Pinot Noir aus der Kernlage Île de Vergelesses zeigt sich im 2017er Jahrgang zunächst recht rotbeerig. Johannisbeeren spielen zu Beginn die erste Geige, zunächst rote, dann auch zunehmend mehr schwarze und zudem ein paar Kirschen. Der Wein wirkt würzig mit leichtem Holzeinfluss und ist insgesamt noch schüchtern im Auftreten.

## Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Île de Vergelesses deutlich wärmer als in der noch recht kühlen Nase. Es sind vor allem Kirschen und auch ein paar Noten von Waldbeeren, die für Saftigkeit sorgen. Die Frucht ist rund und warm, und ebenso ist es das fast schmeichlerische Tannin. Die Säure ist in diesem Wein durchaus zurückhaltend. Präsender ist die untergründige Mineralität, die sich bis ins lange, warmfruchtige Finale zieht. Der Île de Vergelesses, der wie fast alle Weine bei Chandon de Briailles in geringem Maße geschwefelt wird, zeigt sich deutlich anders als sein ungeschwefeltes Pendant. Jenes lädt jetzt schon zum Trinken ein, dieser Wein hier sollte noch ein wenig reifen.