Boris Champy

Beaune 1er Cru Aux Coucherias AOP

, 1500 ml

France,

9910225030

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Terrine vom jungen Wildschwein mit Wildsalat und gerösteter Brioche

(Fleisch)

Beef Tataki

(Fleisch)

Steinpilzrisotto mit geriebenem Mimolette

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.05.2022

Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus einer nach Westen ausgerichteten Parzelle in Aux Coucherias kurz vor Bouze-lès-Beaune. Der 1er Cru wurde in den 1950er Jahren gepflanzt, die Lage ist sehr steil und geprägt von dunklem Lehm und Kalk. Champy kennt den Weinberg aus seiner Zeit bei Louis Jadot; denn das Haus erzeugte dort den *Clos de Couchereaux*. Bei Champy ist es der *Clos Montchovet*. Der Clos ist durch Bäume und Ginster isoliert. Die Parzelle wird seit 1985 biodynamisch bewirtschaftet. Die Stockdichte liegt bei rund 10.000 in Guyot-Erziehung. Gelesen wurde am 12. August. Boris Champy hat die Trauben zu 60 % als Ganztrauben vergoren und über zwölf Monate im Barrique ausgebaut.

Farbe

intensives Purpur

Nase

Boris Champys *Beaune 1er Cru Aux Coucherias 2020* ist der Wein, der in seiner Jugend am deutlichsten nach Rappen duftet. Dazu kommen intensive Noten von reifen Schwarzkirschen, Pflaumen, Brombeeren und eine leicht laktische Note von cremigem Joghurt mit Schwarzen Johannisbeeren. Abgerundet wird das Ganze mit Noten von Vanille, Süßholz und etwas dunkler Schokolade.

Gaumen

Auch am Gaumen zeigt sich der *Aux Coucherias* saftig, leicht extraktsüß und dazu cremig mit der Textur von flüssiger Milchschokolade, Noten von Zimt und Kirschen mit etwas Vanille. Das wirkt reif und rund, ist es auch, aber trotzdem und dankenswerterweise bleibt der Pinot Noir lebendig, und energetisch. Wegen der Rappen hat er auch Struktur und Kanten. Das ist ein formidabler, köstlicher Wein!