Boris Champy

Bourgogne Aligoté Doré, Sélection Massale AOP

2023, 1500 ml

Frankreich, Burgund

9910225086

Aligoté

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Über Buchenholz gegrillter Lachs mit Ziegenfrischkäse (Fisch)

Mediterraner Bratreis mit Zitronen, Artischocken und Sardellen (Fisch)

Zitronenhühnchen mit Salzzitrone, Kurkuma und Reis (Huhn)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2025

Informationen zum Wein
Dieser Wein von Boris Champy stammt von einem Weinberg mit einer alten *Sélection massale* der Aligoté Doré bzw. Golden Aligoté. Das Attribut bezeichnet natürlich die Farbe der Beeren. Die Parzellen befinden sich in den Hautes-Côtes de Beaune auf über 400 Metern Höhe. Die Böden sind durchsetzt mit Kalk, Kalkmergel und Lehm. Die Reben wurden sehr dicht mit 10.000 Stöcken pro Hektar gepflanzt und in Guyot und Lyra erzogen. Ihre Trauben waren die letzten, die am 29. September gelesen wurden – zehn Tage nach den Weinbergen der Hautes Côtes. Der spontan vergorene Wein wurde für zwölf Monate zu 70 % in gebrauchten *Pièces* auf der Hefe und zu 30 % im Edelstahl ausgebaut.

Farbe
mittleres Zitronengelb

Nase
Boris Champys *Bourgogne Aligoté Doré 2023* bietet einen klassischen, präzisen Aligoté-Duft mit Akazienblüten und Heckenkirsche, Pfirsichen und gelbem Pflaumen, einem Hauch von Reduktion, etwas mehr Vanille und Holz. Er macht den Eindruck eines reifen, saftigen Weines.

Gaumen
Und genau so präsentiert er sich auch am Gaumen. Es ist ein Wein mit gelungener Geschmeidigkeit und Seidigkeit. Ein Wein, bei dem sich der Körper und die Konzentration erst auf dem Weg von der Gaumenspitze zum Finale hin aufbaut. Der Aligoté wirkt balanciert, feinwürzig, präzise in der Säure, die reif ist und dem spätgelesenen Aligoté genau die richtige Struktur verpasst.