Boris Champy

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge, Altitude AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910225093

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Schweinefilet mit Senfkruste und Ofenwirsing (Schwein)

Lachs mit knuspriger Haut und roter Bete (Fisch)

Risotto mit Pilzen und etwas Taleggio (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

Informationen zum Wein
Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus zwei unterschiedlichen Parzellen, nämlich aus En Bignon in Bouze und aus Le Clou in Nantoux. Der Boden der beiden Parzellen ist geprägt von rotem Lehm und von weißem Ton mit einem hohen Mergelanteil. Die Weinberge wurden teils schon in den 1980ern mit einer Stockdichte von über 10.000 angelegt, teilweise in Guyot-, teilweise in der Lyra-Erziehung. Boris Champy nutzte in diesem Jahr 50 % Ganztrauben, er extrahierte schonend und baute den Wein über zwölf Monate im Fuder aus, einen Anteil von 15 % jedoch in neuem Holz.
Farbe
mitteltransparentes Purpurrot

Nase
Boris Champys *Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Altitude 2023* wirkt ungemein frisch und saftig mit Noten von Sauerkirschen und Schwarzkirschen, Maulbeeren und dunkler Himbeere. Dazu Blattwerk und Laub, etwas warmer Waldboden und eine feine, dunkle, angewärmte Schokolade mit Berberitzen. Schließlich zeigt sich ein wenig Holz mit Nelke.

Gaumen
Wirkt der Pinot am vorderen Gaumen zunächst rund, spürt man in der Mitte und im Finale immer mehr Tannin, Struktur und Zug mit einer präsenten Säure. Tatsächlich ist das ein lebendiger, klarer und frischer *Hautes-Côtes* mit einer reifen, saftigen, roten und dunklen Frucht, mit ein wenig Pfeffer, Anklängen von Rappen und einem eleganten Holz. Idealerweise gibt man dem Wein noch zwei, drei Jahre.