Boris Champy

Beaune 1er Cru Aux Coucherias AOP

2023, 1500 ml

Frankreich, Burgund

9910225100

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wild-Terrine mit Wildsalat, gerösteter Brioche und ein wenig Preiselbeere (Wild)

Beef Tataki (Rind)

Steinpilzrisotto mit geriebenem Mimolette (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

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. Beaune wurde in den ersten drei Tagen nach dem 7. September, kurz vor der Hitzewelle, geerntet. Boris Champy arbeitet hier meist mit rund 50 % Ganztrauben und baut den Wein über zwölf Monate im Barrique aus.

Farbe
mitteldichtes Purpur

Nase
Boris Champys *Beaune 1er Cru Aux Coucherias 2023* gehört immer zu den ernsthaftesten und dunkelsten Weines des Portfolios. Er duftet nach Rappen, zudem nach Pilzen und etwas Sellerie, Gewürzen und braunem Zucker. Hinzu kommen Noten von reifen dunklen Beeren, Pflaumen und Kirschen mit einem Hauch von Johannisbeer-Joghurt, dessen Noten mit Luft jedoch schnell verschwinden.

Gaumen
Auch am Gaumen bietet der *Aux Coucherias* diesen ernsthaften und gleichzeitig durchaus sinnlichen Eindruck. Der Wein wirkt pur und saftig mit leichter Extraktsüße und einer dunklen Frucht, die sich auch hier mit Gewürzen verbindet. Ein druckvoller Wein mit einem feinkörnigen, markanten Tannin und pikanten, in positiver Weise bitteren Noten mit leichter Salzigkeit. Sicher der Wein, der am meisten Zeit brauchen wird.