Boris Champy

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge, Clou 377 AOP

2023, 1500 ml

Frankreich, Burgund

9910225096

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Thunfisch, kurz angebraten mit Sesam, Rote-Beete-Miso und Shoyu (Fisch)

Entenrillettes mit Cornichons auf geröstetem Landbrot (Geflügel)

Geröstete Aubergine mit Granatapfel und Joghurt (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

Informationen zum Wein
Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus der Parzelle Le Clou in Nantoux. Die Parzelle liegt auf 377 Metern Seehöhe. Der Boden der Parzelle ist geprägt von weißem Ton mit einem hohen Anteil Kalkmergel. Insgesamt ist dies ein sehr steiniger Weinberg, den Boris als seinen *Châteauneuf* bezeichnet. Die Weinberge wurden teils schon in den 1980ern mit einer Stockdichte von über 10.000 in Guyot-Erziehung angelegt. Boris Champy hat die Trauben nur zu einem kleinen Teil entrappt, zu 90 % sind es auch Ganztrauben. Er hat schonend extrahiert und den Wein über zwölf Monate im Fuder ausgebaut, einen Anteil von 30 % jedoch in neuem Holz.

Farbe
mitteldichtes Rubinrot

Nase
Boris Champys 2023er *Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Clou 377* ist ein feinwürziger und saftig wirkender Wein mit einem hochfeinen Bouquet von Kirschen, dunklen Erdbeeren und Himbeeren, braunen Gewürzen wie Zimt und Nelke, sowie ein wenig Vanille und Pfingstrose.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Clou 377* zunächst vor allem saftig mit einem leichten aromatischen Hefeschleier, Brioche, Kirsch-, Himbeer- und Erdbeernoten. Das Tannin wirkt zu Beginn noch jung und leicht trocknend, verbindet sich dann aber zunehmend in einer leicht cremigen Textur. Der Wein wirkt knackig, frisch, saftig und würzig, hat Rückgrat, wird mit Luft und etwas Wärme durchaus schon elegant, bleibt dabei aber griffig und fest. Das braucht noch ein bisschen Zeit.