Chandon de Briailles

Savigny-Les-Beaune 1er Cru "Les Lavières" rouge

2017, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910216147

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.6 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kalbsleber und Waldpilze auf Röstbrot mit Portweinreduktion

(Fleisch, Kalb, Pilze und Trüffel, Innereien, Leber)

Ravioli mit unterschiedlichen Wild-Sorten und Steinpilzen

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Pilze und Trüffel, Steinpilze, Wild, Ravioli)

Gebratene La-Ratte-Kartoffeln mit Feigen, Steinpilzen, Marroni und wilder Rauke

(Pilze und Trüffel, Steinpilze, Kartoffel, Wildkräuter, Obst & Nüsse)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2019

Information zum Wein:

Der Pinot Noir stammt aus der Premier-Cru-Lage Les Lavières in Savigny-lès-Beaune. Die Gemeinde liegt rund sechs Kilometer nordwestlich von Beaune und verfügt mit 383 Hektar über eine der ausgedehntesten Flächen in dieser Region. Die Premier-Cru-Lage Les Lavières befindet sich in Richtung Pernand-Vergelesses. Die Domaine besitzt 2,61 Hektar im Kernstück des 17,66 Hektar großen Weinbergs. Die Reben sind rund 50 Jahre alt und stehen in süd-südöstlicher Ausrichtung auf einem Boden, der aus einer Mischung von Sandstein, Sand und Mergel mit eisenhaltigem Eierstein (Oolith) im oberen Bereich und rotbraunem krümeligen Kalkstein im unteren Bereich besteht.

Farbe:

mittleres Kirschrot

Nase:

Der Pinot Noir aus der Einzellage Les Lavières aus Savigny-lès-Beaune zeigt sich im 2017er Jahrgang rund und füllig mit Noten von reifen gequetschten Waldbeeren, insbesondere von gezuckerten Himbeeren. Der Wein bietet zudem eine leicht laktische Komponente sowie Noten von feuchtem Waldboden und Unterholz. Darüber liegt eine feine Note von Rosenblüten, Veilchen und Kalk.

Mund:

Am Gaumen ist der Les Lavières so saftig wie weich, leicht laktisch und geprägt von jenen gezuckerten Waldbeeren, die man auch schon im Duft präsent hatte. Hinzu kommt eine eher zurückhaltende Säure. Je mehr Luft und Zeit der Pinot bekommt, desto kraftvoller, saftiger, frischer und tanninbetonter wird er. Vergleicht man ihn mit Aux Fournaux, so ist er der etwas dunklere und maskulinere Wein. Es dauert nur ein Stündchen (zum jetzigen Zeitpunkt), bis der Wein in voller Blüte dasteht und sich gesammelt und in Balance gebracht hat. Und dann macht er auch schon jetzt sehr viel Spaß.