Chandon de Briailles

Savigny-Les-Beaune "Aux Fourneaux" rouge AOC

, 750 ml

France,

9910216186

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Bunte Möhren mit Salz, Sternanis und Butter aus dem Ofen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gratin aus Süßkartoffeln, Speck und Cashewkernen

(Fleisch)

Im Ofen geschmortes Kalbskotelett mit Mandeln, Karotten und Roter Bete

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 21.12.2022

Information zum Wein

Der Pinot Noir stammt aus der Premier-Cru-Lage Aux Fourneaux in Savigny-lès-Beaune sowie aus einem Teil der Lage, der nur als Ortswein deklariert ist, weshalb seit dem Jahrgang 2018 der Zusatz „Premier Cru“ entfällt. Die Gemeinde liegt rund dreieinhalb Kilometer nordwestlich von Beaune und verfügt mit 383 Hektar über eine der ausgedehntesten Weinflächen in dieser Region. In der Premier-Cru-Lage Aux Fourneaux besitzt die Domaine Chandon de Briailles 1,68 Hektar in östlicher Ausrichtung mit mehr als 60 Jahre alten Reben. Der Boden ist lehmig und tiefgründig. Im oberen Teil der Parzelle befindet sich auch im Oberboden Kalk. Die spontane Gärung erfolgte im Holz-Cuve mit 100 % Ganztraubenanteil. Danach ging es per Schwerkraft in Barriques und Tonneaux mit geringem Neuholzanteil. Es schloss sich ein rund 18 Monate währender Ausbau ohne weitere Bewegung oder Abstiche an. Die Füllung erfolgte direkt aus dem Fass mit geringer Schwefelzugabe.

Farbe

mittleres Kirschrot

Nase

Die Lage Aux Fourneaux erzeugt bei Chandon de Briailles Jahr für Jahr herrlich offene und einladende Weine, die schon früh sehr viel Freude bereiten. Das ist auch in 2020 so, wo der Pinot Noir sich sinnlich und einladend präsentiert. Er erinnert an reife Süßkirschen mit dunklem Biskuitteig und etwas Vanille, mit Zimt und gemahlener Zichorie, an Waldbeeren und Zwetschgen mit ein wenig süßer Hefe.

Mund

Am Gaumen wirkt der 2020er *Aux Fourneaux* saftig, seidig und hedonistisch mit seiner reifen dunklen Frucht, die auch hier von Anklängen an Vanille und etwas dunklen Biskuit sowie an warme Vollmilchschokolade begleitet wird. Gleichzeitig wird die Frucht von einem Strang kühler Säure und lebendiger Mineralität begleitet, der zur dunklen Wärme der Frucht einen Ausgleich bildet. Der Gerbstoff ist sanft und elegant. Dieser Wein ist, wie schon gesagt, jetzt bereits eine Freude, hat aber noch Jahre vor sich.