

Boris Champy

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge, Clou 377 AOP

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910225064

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rote Bete Gnocchi mit Gorgonzola und Sellerie

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Meeräsche mit Kaffee-Sauce (Metté

Kaffee-Geist in Beurre blanc) und Kartoffel-Risotto

(Fisch)

Geschmorte Beinscheibe mit Pilzen und Püree

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Im Jahre 2019 hat Boris Champy die 1984 von Didier Montchovet gegründete Domaine übernommen. Champy, der zuvor Betriebe wie Dominus in Kalifornien, Louis Latour und Clos de Lambrays leitete, übernahm die Domaine, die bereits in den 80er Jahren auf biologische und dann biodynamische Bewirtschaftung umgestellt wurde und damit das erste von Demeter zertifizierte Weingut im Burgund war. Das Weingut umfasst heute zwölf Hektar in den einst kühleren Hautes-Côtes de Beaune, die für Boris Champy aufgrund des Klimawandels die Zukunft des Burgund darstellen.

Der Wein stammt aus der Parzelle Au Clou in Nantoux. Der Boden ist sehr steinig, weiß und mergelartig. Er ist extrem arm und karg, doch der Mergel sorgt für eine hervorragende Wasserversorgung. Die Parzellen werden mit traditionellen niedrigen Rebstöcken (10.000 Stock/ha) im einfachen Guyot-Schnitt und teils im doppelten Guyot-Schnitt bewirtschaftet. Die Trauben werden bei optimaler Reife von Hand gelesen, gefolgt von der sanften Extraktion von 80–100 % Ganztrauben in Holzfässern. Die Weine werden durchschnittlich für 12 Monate in neuen Fässern ausgebaut.

Farbe:

Dunkles, doch transparentes Rubinrot.

Nase:

Der 2022 Clou 377 Hautes-Côtes du Beaune Rouge von Boris Champy ist skizziert durch seinen dunklen Charakter, der an Unterholz, guten Tabak und Gewürze wie schwarzen Kardamom denken lässt, bevor die Frucht den Finger hebt. Diese hingegen kommt eher aus der hellroten Ecke, die Kirsche vielmehr sauer als Kinder Em-eukal, die roten Beeren eher Johannisbeere als Cassis. Freudvoll strahlender Charakter, der frischen Burgund-Genuss avisiert.

Mund:

Im Antrunk hält er, was die Nase verspricht: Ein knackig frischer Burgunder mit klarer roter Frucht und durch und durch juvenilem Charakter. Gesteuert über die knackige Säure und straffe Rotfrucht, sind die Gerbstoffe engmaschig und poliert, in Summe eher im mittleren Bereich und eindeutig Verbündeter des Säurenerfs, was die Trinkgeschwindigkeit betrifft. Rasantes Burgunder-Vergnügen.