Charlopin Tissier

Clos Vougeot Grand Cru AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950220031

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrilltes Bressehuhn, gefüllt mit Leberpastete, dazu Wildkräutersalat

(Geflügel)

Mit Steinpilzen gefüllter Kapaun

(Geflügel)

Tataki von der Rinderhüfte mit einer Cassis-Shoyu-Marinade

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 14.07.2024

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von Rebstöcken im Grand Cru Clos Vougeot. Nach Entrappung, kühler Vorvergärung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 18 Monate in 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von 75 bis 100 % ausgebaut.

Farbe

tiefes, leicht transparentes, leuchtendes Kirschrot

Nase

Der *Clos Vougeot* ist mit seinem 2022er Jahrgang noch ein blutjunger Grand Cru und braucht entsprechend Zeit und Luft. Also ab in die Karaffe mit ihm! Und da gefällt er mir von Beginn an noch besser als der 2020er, den ich zuletzt probiert habe. Dieser Wein hat etwas berückend Ätherisches und Duftiges mit Noten von Minze, Jod und Lavendel, in die sich nach und nach Süß- und Sauerkirschen, Walderdbeeren, Himbeeren und feste Zwetschgen mischen. Auch Noten von Unterholz, Laub und Waldboden sind mit dabei, ein Hauch von Nelke und neuem Holz bester Provenienz sind hier mit im Spiel.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein bemerkenswert schöner, in sich stimmiger *Clos Vougeot* (was bei der großen Grand Cru-Lage ja nun weiß Gott nicht immer der Fall ist). Er verbindet jugendliches Ungestüm, Spannung und ein süß-seidiges, irgendwie auch festes Tannin mit einer reifen, saftigen, fleischigen aber auch noch knackigen Frucht. Der Wein wirkt tief und kraftvoll, rotbeerig und kirschig, immer noch ätherisch und duftig, sinnlich saftig und faszinierend kühl, mineralisch und leicht salzig im Finale. Das ist schon sehr *Grand Cru*.