

Chandon de Briailles

Savigny-Les-Beaune "Aux Fourneaux" rouge

 2018, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910216165

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.1 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Côte de Bœuf mit Pfifferling-Kartoffel-Galette und

Sauce aux oignons d'Auxonne

(Fleisch, Rind, Pfifferlinge)

Wildentenbrust mit Salbei-Jus und Polenta

(Geflügel, Ente, Wild, Polenta)

Suprême vom Schwarzfederhuhn mit Fallot-

Senfsauce und jungem Gemüse

(Geflügel, Huhn, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.08.2020

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 beim 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. 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 recht hohen Ganztraubenanteilen. Danach ging es per Schwerkraft in die Barriques und Tonneaux mit geringem Neuholzanteil. Es schloss sich ein rund 14 Monate währender Ausbau an ohne weitere Bewegung oder Abstiche. Die Füllung erfolgte mit minimalem Schwefelanteil, meist direkt aus dem Fass.

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 beim 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. 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 recht hohen Ganztraubenanteilen. Danach ging es per Schwerkraft in die Barriques und Tonneaux mit geringem Neuholzanteil. Es schloss sich ein rund 14 Monate währender Ausbau an ohne weitere Bewegung oder Abstiche. Die Füllung erfolgte mit minimalem Schwefelanteil, meist direkt aus dem Fass.

Farbe:

mittleres Kirschrot

Nase:

Der lehmige und tiefgründige Boden der Lage Aux Fourneaux liefert die Grundlage für den Charakter des Weines. Der 2018er Pinot verbindet eine warme Anmutung mit dem leicht süßen Duft von reifen Himbeeren, Pflaumen und Süßkirschen in Kombination mit Pfingstrosen, Zimt sowie dunkleren Noten von Oliventapenade und trockenem Unterholz. Er ähnelt durchaus dem *Premier Cru* der benachbarten Lage Les Lavières, wirkt aber insgesamt etwas dunkler, weicher dunkler und ein wenig holzwürziger.

Gaumen:

Der 2018er *Aux Fourneaux* wirkt wie seine Vorgänger vom ersten Moment an einladend mit seiner seidigen Textur, seiner süßen dunklen Frucht und einer bemerkenswerten Saftigkeit.

Das Tannin des *Savigny-lès-Beaune* schmilzt am Gaumen wie Vollmilchschokolade mit einem nur leichten Anteil von dunkler herber Schokolade. Der Pinot noir aus tiefgründiger Lage bietet viel dunkle, saftige und fleischige Frucht mit einem spannungsvollen Säurespiel. Trotz der Kraft, die der 2018er Jahrgang hat, zeigt sich der Wein frisch und geradezu spielerisch lebendig. Er ist jetzt voll da und hat sicher Potential für ein Jahrzehnt.