

 **Boris Champy**

*Bourgogne Hautes-Côtes de
Beaune blanc, Presse Verticale
382 AOP*

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910225057

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Garnelensalat mit Staudensellerie, gehobelte

Zucchini und Radieschen

(Meeresfrüchte)

Gebeiztes Felchen mit Kräuteremulsion und

geriebenem Eigelb

(Fisch)

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.04.2024

Mit Boris Champy betritt ein Winzer die Bühne, der über Jahrzehnte legendäre Betriebe wie Dominus in Kalifornien, Louis Latour und Clos de Lambrays geleitet hat. 2017 hat er von Didier Montchovet dessen 1984 gegründete Domaine übernommen. Sie ist das erste demeter-zertifizierte Weingut in Burgund! Das Weingut umfasst heute zwölf Hektar in den Hautes-Côtes de Beaune, die für Boris Champy aufgrund des Klimawandels die Zukunft im Burgund darstellen. Champy, ein Meister des eleganten Holzeinsatzes, legt besonderen Wert darauf, dass sich die Weinreben in einer gesunden Umgebung mit hoher Biodiversität und ausgedehnten Ausgleichsflächen befinden.

Info:

Der Name ist Programm. Über Jahrhunderte bis hinein in die 1960er Jahre war eine Vertikal-Pressen üblich. Die Industrialisierung sorgte im Verlauf der technischen Entwicklung dann zu horizontalen mechanischen und heute meist pneumatischen Pressen. Boris Champy verwendet genau diese Technik für diese Serie seiner Topweine. Die Parzelle Montage de Cras in Nantoux liefert die Trauben für diesen Wein. Der Namen bezieht sich auf den keltischen Begriff für Kiesel. Im Boden findet man neben Kiesel auch reichlich Lehm. Im Cras sind 3 von 4 ha mit Wein bepflanzt, der Rest aufgeforstet im Zeichen der Biodiversität. 382 steht für die Höhe der Lagen in der Hautes-Côtes de Beaune.

Die Vertikal-Pressen wird langsam und schonend bedient. Das Ziel ist ein klarer, hochkonzentrierter Most. Ein Klären des Mostes wird vermieden. Zur Vinifikation wird der Most in 228l-Fässer umgezogen. 50% der Fässer sind neu dabei. Im Durchschnitt liegt der Wein für zwölf Monate auf der Hefe im Fass. Es wird Fass für Fass entschieden. Im Anschluss folgen für die Assemblage einige Monate im Tank. Ohne Schöpfung und Filtration wird abgefüllt.

2022 war nach 2003 der zweitwärmste Sommer im Burgund seit Temperaturlaufzeichnung. Also ein starker Kontrast zu 2021. Mit Stolz sieht Boris daher auf seine gesamte Kollektion mit unter 13% Vol. die Höhenlagen der Hautes-Côtes de Beaune zollen hier ihren Tribut.

Der Juni war ein sehr nasser Monat, der übrige Teil des Jahres wird als eher trocken angesehen. Die hohe Widerstandsfähigkeit der Reben ist dabei wieder mal hervorzuheben. Die hohe organische Auflage in den Rebzeilen als auch die tiefen Wurzeln zahlen sich dabei vollends aus. mit einem hohen Anteil ganzer Trauben bei der Vinifikation wurde dem Jahrgang entgegengesteuert. Im Durchschnitt wurden 75 mit ganzen Trauben gepresst. Die Pinot Noirs haben in 2022 eine niedrigere Säure, dafür fleischige Textur. Die Weißweine haben normale Säurewert erreicht und stehen anderen Jahrgängen nicht nach.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen und grünen Reflexen

Nase:

Der 2022 Chardonnay Verticale 382 offenbart noch eine sehr verhaltene Nase. Er zeigt sich erdig, pfeffrig und mentholig. Seine Frucht kommt in Form von gegrillter Ananas, Mirabelle und Birne zaghaft zur Geltung. Auf der vegetabilen Seite lebt er von Mais und gar Popcorn. Weißer Pfeffer, helle Tabakblätter und weiße Schokolade versetzen ihm deutliche balsamische Züge. Er wirkt erdig und würzig. Minze, Eukalyptus und Koriander stellen neben Petersilie eine deutliche Kräuterwürze. Das belebt und erfrischt.

Gaumen:

Am Gaumen stellt er alle diese Eindrücke nahtlos zur Schau. Belebend, von Menthol-geprägter Frische getragen und einem perfekt integrierten Säuregerüst unterstützt. Dadurch wirkt er immer wieder animierend. Die Frucht zeigt sich in diesem jungen Stadium nur kaum. Die balsamische bis erdige Seite tritt dafür neben der herbalen Würze deutlich besser in Erscheinung. Er lebt von einer warmen Mitte, die aber kühl ummantelt ist und durch die Säurespitzen immer wieder unterbrochen wird. Ein sehr trinkfreudiges Getränk mit hoher Komplexität und Feingliedrigkeit.