Boris Champy

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge, Altitude AOP

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910225062

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Auberginen-Kaviar mit Granatapfelkernen und Petersilie

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Makrele mit Muhammara

(Fisch)

In Rotwein pochierter Kalbsrücken mit jungen Gemüsen

(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 Altitude stammt aus zwei Parzellen in Nantoux: En Bignon (lehmiger Boden auf hartem Kalkstein) und Le Clou (weißer Kalksteinboden, große Kieselsteine auf gelbem Mergel). 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 50 % Ganztrauben in Holzfässern. Die Weine werden durchschnittlich für 12 Monate ausgebaut, davon 15 % in neuen Fässern.

Farbe:
Transparentes Rubinrot.

Nase:
Der 2022 Altitude Hautes-Côtes du Beaune Rouge von Boris Champy duftet bei erster Tuchfühlung nach Unterholz, Zeder und zarten balsamischen Noten. Darunter schlummern hellrote Beerenfrüchte wie Waldhimbeeren, rote Maulbeere und Sauerkirschen, balanciert durch leichte Gewürznoten, die an Piment und Wacholder erinnern. Ein Burgunder mit klarem Cool Climate Appeal.

Mund:
Kristallin im Antrunk zeigt sich der Altitude glasklar und geschliffen. Die rubinrote Frucht strahlt am Gaumen und verströmt den Duft nach gleichfarbigen Früchten, hedonistisch und freudvoll ohne Ecken und Kanten, geschliffen und smooth. Der transparente Eindruck setzt sich nahtlos fort und wird von der frischen Säure beschleunigt.